



Votre Panier

Panier à 8,50€

Blettes (300g)
Courge (1kg)
Navets (270g)
Radis noir (270g)
Salade (1 pièce)

Panier à 12€

Blettes (500g)
Chou pointu (1 pièce)
Mâche (150g)
Oignon ciboule (1 botte)
PdT (620g)

Panier à 17€

Betteraves (660g)
Chou tatsoï (1 pièce)
Courge (1 kg)
Epinards (1kg)
Salade (1 pièce)

Actualités

Bonjour à tous,

Ci-joint la chapelle de fèves bien désherbées grâce à une équipe motivée !

Venez nous voir samedi à la Fête de la Récup sur notre stand anti-gaspi !



Et chaque mercredi matin, vous pouvez venir acheter vos légumes directement au jardin et rencontrer ainsi toute l'équipe.

Bonne semaine !



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Chou pointu

farci au fromage de chèvre

Pour 2 personnes

Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn



Ingédients

- Un chou pointu
- Fromage de chèvre
- Herbes de Provence
- Miel
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Recette

- Faire cuire le chou pointu dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit légèrement tendre.
- Couper le chou en deux et retirer le cœur.
- Émietter le fromage de chèvre sur les moitiés de chou.
- Saupoudrer d'herbes de Provence et arroser d'un filet de miel et d'huile d'olive.
- Faire cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit doré et le chou tendre.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.

Betteraves, blettes, chou chinois, courge, mâche, navets, pommes de terre, radis noir, salade.