



Votre Panier

Panier à 8,50€

Chou de Milan
(1 pièce)

Oignons jaunes
(500g)

Pommes (500g)

PdT (500g)

Panier à 12€

Chou-fleur
(1 pièce)

Mâche (250g)

Oignons jaunes
(410g)

Poivrons (300g)

PdT (500g)

Panier à 17€

Chou cabu
(1 pièce)

Chou rave (1 pièce)

Mâche (400g)

Pommes (1kg)

Poivrons (420g)

(*) Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

Le **toit des préfabriqués** installés en début d'année a été entièrement refait pour prévenir toutes les infiltrations.

Prochaine étape : refaire la totalité du sol qui a bien souffert de l'humidité.



La semaine dernière, nous avons animé un **atelier cuisine avec les CM2** de l'école d'Orgères-en-Beauce. Ils ont confectionné de jolis mini-cakes aux patates douces.

Certains d'entre vous attendent des **courges dans les paniers**. Nous sommes désolés mais étant donné les conditions extrêmement humides cette année, elles ont pourri dans le champ ou après-récolte. Nous en avons donc très peu.



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Gratin de chou-fleur au comté

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : 30 mn



Ingrédients :

- 1 chou-fleur
- 200mL de crème liquide
- 140g de comté râpé
- Chapelure
- Muscade
- Sel et poivre

Recette :

- Coupez le chou-fleur en morceaux et faites-le cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit fondant.
Vous pouvez utiliser les feuilles du chou-fleur dans cette recette pour ne rien jeter. Il suffit de les couper en morceaux et de les cuire à la vapeur avec le chou-fleur.
- Préchauffez le four à 190 degrés.
- Une fois le chou-fleur cuit, placez-le dans un plat allant au four et écrasez-le avec une fourchette ou un presse-purée.
- Ajoutez la crème, la moitié du comté, un peu de noix de muscade râpée, puis salez et poivrez selon votre goût. Mélangez le tout avant de l'étaler uniformément dans le plat. Parsemez du reste de comté, ajoutez un peu de chapelure et enfournez pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du gratin soit bien doré.

Carottes, céleri rave, chou frisé, panais, pommes, navets