



FEUILLE DE CHOU

9-15 décembre 2024



Votre Panier

Panier à 8,50€

Carottes (1kg)

Chou cabu
(1 pièce)

Navets à collet
(500g)

Poivrons (200g)

(*) Production du jardin

Panier à 12€

Carottes (450g)

Chou de Milan
(1 pièce)

Courge butternut
(1 pièce)

Oignons (500g)

PdT (1kg) *mardi*
Pommes (270g) *jeudi*

Panier à 17€

Carottes (1kg)

Courge butternut
(1 pièce)

Oignons jaunes
(500g)

PdT (1kg)

Poivrons (210g)

Mesclun (300g)

L'Idée Recette

Courge Butternut rôtie au four

Pour 2 personnes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 40 mn



Ingrédients :

- 1 courge Butternut
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée d'herbes de Provence

Recette :

- Réchauffer le four à 200°C. Éplucher et couper la courge en petits morceaux. La disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sur une seule couche.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive, et saupoudrer avec les épices. Saler et poivrer. Mélanger le tout avec les mains pour bien répartir le mélange.
- Enfourner pour environ 40 minutes à 200°C: les 20 premières minutes en chaleur traditionnelle puis les 20 suivantes en mode grill ou rôtisserie.
- Saupoudrer d'herbes de Provinces ou d'autres épices selon vos préférences.

Actualités

Bonjour à tous,

N'hésitez pas à doubler votre panier de la semaine prochaine ! Le jardin sera ensuite fermé du lundi 23 décembre au lundi 6 janvier. Nous ne livrerons donc pas de paniers ces deux semaines-là.

Pourriez-vous ramener vos sacs en jute vides ? Il en manque un certain nombre et nous devons alors utiliser des sacs jetables.

La livraison de pommes est retardée d'une journée : les paniers moyens du mardi auront donc des pommes de terre et non des pommes. Désolés pour cet imprévu.

Ci-contre les blettes et les semis de mâche.



La semaine prochaine :

Carottes, chou pontoise, courge butternut, mesclun, navets, oignons, poivrons, pommes, pommes de terre.