



Votre Panier

Panier à 8,50€

Carottes (350g)
Chou cabu (1 pièce)
Poireaux (500g)
PdT (400g)
Salade (1 pièce)

Panier à 12€

Carottes (500g)
Chou cabu (1 pièce)
Courge (500g)
Mâche (280g)
PdT (700g)

Panier à 17€

Carottes (600g)
Chou chinois (1 pièce)
Courge (1kg)
Mâche (350g)
PdT (750g)

(* Production du jardin)

Actualités

Bonjour à tous,

Ça y est, après de longues démarches, **les travaux ont commencé** sur notre site de maraîchage de Voves : le plus ancien préfabriqué est enlevé pour être remplacé par quatre modules de 128 m². L'équipe aura enfin un espace de travail spacieux et en meilleur état.

Le jardin sera fermé la semaine prochaine, il n'y aura donc aucune livraison de paniers. Vos prochains paniers seront livrés le jeudi 4 janvier 2024.

Toute l'équipe vous souhaite de très belles fêtes !



Astuce écolo ou jardinage

20.000 tonnes de papier cadeau jetés chaque année en France pour Noël. Alors imaginez de nouveaux emballages : tissu, magazines, dessins d'enfants, etc.

L'Idée Recette

Mijotée de légumes d'hiver

Pour 4 personnes

Préparation : 35 mn – Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 1 chou
- 6 pommes de terre
- 5 carottes
- 2 oignons
- 125g de lardons
- 1 cube bouillon
- 10cL de vin blanc sec
- Huile d'olive, sel, poivre, 1 cuillère à café de graines de coriandre, 5 baies de genièvre



Recette :

- Nettoyer le chou en ôtant les grosses feuilles du dessus. Le faire blanchir pendant 5/6 min. Bien l'égoutter en le pressant.
- Pendant qu'il s'égoutte, faire revenir dans une cocotte en fonte les oignons et les lardons sans faire trop dorer.
- Ajouter le chou, les carottes, les pommes de terre.
- Emiettez le cube de bouillon, ajouter un bon verre de vin blanc sec, mettre les graines de coriandre, les baies de genièvre, les 4 épices, sel et poivre.
- Laisser cuire à feu pas trop fort pendant environ 20 min.
- Surveillez le niveau de liquide et rajouter si besoin est du vin blanc et/ou de l'eau.



La semaine du 1^{er} janvier

Céleri rave, chou chinois, fenouil, oignons, poireaux, pommes de terre, salade (sous réserve de changement)