



FEUILLE DE CHOU

22-28 décembre 2025



Votre Panier

Panier à 8,50€

Carottes (400g)
Chou rouge (1 pièce)
Courge butternut (700g)
Navets violets (200g)

Panier à 12€

Carottes (600g)
Chou chinois pe-tsaï (1 pièce)
Courge (1 part)
Pommes (400g)
Pommes de terre (400g)

Panier à 17€

Carottes (300g)
Epinards (700g)
Navets violets (600g)
Pommes (1kg)
Soupe de tomates (450mL)
Topinambours (400g)



L'Idée Recette

Embeurrée de chou pe-tsaï

Pour 6 personnes

Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn



Ingrédients

- 1 chou chinois pe-tsaï
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 150 g de beurre demi-sel
- 8 tranches de coppa
- Sel et poivre

Recette

- Emincer le chou chinois et les oignons
- Chauffer le beurre dans un wok ou autre récipient
- Ajouter les oignons, l'ail pressé puis une feuille de laurier et suer l'ensemble sans coloration
- Ajouter la coppa et mélanger pour parfumer
- Ajouter le chou émincé en une fois
- Mélanger l'ensemble, couvrir et cuire à feu doux pendant 30 minutes

L'embeurrée de chou accompagne à merveille le saumon laqué.

Actualités

JOYEUX NOEL A TOUS !!!



Brocolis



Laitue



Céleri

La semaine prochaine :

FERMETURE ANNUELLE DU JARDIN