



Panier du Mardi 9 Octobre 2018

Sous réserve de changement de dernière minute

Panier à 11,30 €

Romanesco : 2.91€
Patate Douce : 2.99€
Blette : 2.53€
Courgette : 0.68€
Navet : 1.54€

Panier à 16,30 €

Romanesco : 2.91€
Patate Douce : 5.95€
Fenouil : 2.64€
Radis glaçon : 1.70€
Tomates cerise : 2.50€

Actualités du jardin

Encore un bug !!!

C'est compliqué l'informatique !!!!



L'idée Recette

Gratin de patates douce au reblochon

Préparation : 15min

Cuisson : 1H

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- patate douce : 1 kg
- reblochon : 250 g
- crème fraîche liquide : 150 ml
- gruyère râpé : 250 g

Préparation :

Faites bouillir les patates douces avec leur peau pendant 30 minutes.

Mettez-les à refroidir pendant 2 h.

Epluchez les patates douces et coupez-les en lamelles épaisses. Disposez-les dans un plat à gratin.

Coupez le reblochon en morceaux et mettez-les sur les patates douces.

Puis étalez la crème et saupoudrez le gruyère râpé par-dessus. Mettez le plat au four pendant 30 min à 180° C.

Servez chaud

Le panier de la semaine

Course Orangetti , pomme de terre, fenouil...
(Sous réserve de changement de dernière minute)