



Panier du Mardi 08 Janvier 2019

Sous réserve de changement de dernière minute

Panier à 11,30 €

Pomme de terre (alliance): 2.04€
Poireaux : 1.84€
Carotte : 2.72€
Mâche: 2.72€
Radis Noir : 1.45€

Panier à 16,30 €

Pomme de terre (alliance): 2.04€
Poireaux : 3.06€
Carotte : 2.72€
Mâche : 5.10€
Radis Noir: 1.45€
Persil : 1.53€

Actualités du jardin

**Bonne et Heureuse
Année 2019 !!!**



L'idée Recette

Galettes de légumes râpés

Préparation : 30min

Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Grosses pommes de terre : 2
- Carottes : 2
- Oignons nouveaux : 2
- Ail : **1 gousse**
- Comté : **50 g**
- Huile de tournesol
- Noix muscade râpée : **1 pincée**
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Pelez les pommes de terre et les carottes, puis lavez-les. Râpez-les, de sorte qu'ils soient râpés bien finement.
2. Mettez ces légumes râpés dans une jatte, ajoutez les oignons nouveaux finement émincés et la gousse d'ail dégermée et hachée. Ajoutez le comté râpé, salez, poivrez et muscadet. Mélangez.
3. Faites chauffer 1 cm d'huile de tournesol dans une grande poêle, à feu moyen. Déposez-y des cuillerées à soupe, bien espacées, puis tassez-les délicatement avec une spatule. Laissez cuire 7 à 8 min, en retournant régulièrement les galettes.
4. Épongez sur du papier absorbant et servez en accompagnement d'une viande rôtie ou grillée, avec une petite sauce vierge.

Le panier de la semaine

Course, salade, oignon, pâtes,... (Sous réserve de changement de dernière minute)