



Panier du mardi 26 Février 2019

Panier à 11,30 €

Panier à 16,30 €

Endive : 2.86€
Mizuna : 2.55€
Persil : 1.53€
Pomme de terre : 2.04€
Oignon : 1.70€

Endive : 5.71€
Mizuna : 4.76€
Persil : 1.53€
Pomme de terre : 2.04€
Oignon : 1.70€

"Légume" : production du jardin
* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Photo des plants d'oignon, poivron, aubergine, tomates, ect Et de la première table de bassinage terminé.



L'Idée Recette

TARTES AUX ENDIVES BRAISEES

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Endives : 8
Jambon blanc : 8 tranches
Farine : 2 cuil. À soupe
Beurre : 110 g
Pâte brisée : 1
Farine : 60 g
Lait demi-écrémé : 70 cl
Sel / Poivre

Préparation :

Coupez la base de vos endives. Dans une sauteuse, faites fondre 40 g de beurre, ajoutez les endives assaisonnées de sel et de poivre. Versez 10 cl d'eau et faites cuire 15 minutes à feu moyen. Egouttez les endives avant de les entourer d'une tranche de jambon blanc.

Dans une casserole, faites fondre 60 g de beurre, ajoutez 60 g de farine, mélangez tout en cuisant pendant 2 minutes. Ajoutez le lait petit à petit, mélangez jusqu'à obtenir une belle consistance de béchamel, incorporez le gruyère râpé. Assaisonnez de sel et de poivre.

Beurrez et huilez votre moule. Déposez-y votre pâte brisée. Garnissez-la d'endives au jambon. Versez sur celles-ci votre béchamel.

Enfournez à 180 °C pendant 35 minutes.

Le panier de la semaine prochaine

Roquette, Flageolet, Poireau, Courge.....
(Sous réserve de changement de dernière minute)