



Panier du mardi 26 Mars 2019

Panier à 11,30 €

Panier à 16,30 €

Céleri-rave : 2.62€
Poireaux : 2.04€
Radis botte : 1.70€
Blette : 2.26€
Pomme : 2.35€

Céleri-rave : 2.62€
Poireaux : 3.74€
Salade : 1.70€
Blette : 3.88€
Pomme : 3.91€

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

Actualités du jardin

Les beaux jours arrivent donc comme vous pouvez voir nous, nous préparons à tout planter dans champ et sous serre.



TYPHAINE

L'idée Recette

QUICHE D'HIVERT

Préparation : 20min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1/4 céleri rave
2 pommes de terre moyennes
3 verts de poireaux
4 œufs
2 grosses cuillères à soupe de crème épaisse
2 tranches de jambon émietées
1 poignée de fromage râpé
1 pâte feuilletée ou brisée
Sel, poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Étaler la pâte dans un moule à tarte et passer au four 15 min.
- Cuire les pommes de terre à la vapeur.
- Râper le céleri rave et le faire revenir à la poêle quelques minutes.
- Émincer les poireaux et faire diminuer à la poêle.
- Préparer l'appareil en mélangeant les œufs, la crème et le fromage râpé. Saler et poivrer.
- Ajouter à l'appareil les légumes poêlés en réservant leur eau de cuisson éventuelle. Ajouter le jambon émietté et bien mélanger.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
- Sortir la tarte du four pour y verser la moitié de l'appareil.
- Disposer régulièrement les rondelles de pomme de terre puis verser le reste de l'appareil.
- Passer au four et monter à 210°C pour 35 à 45 min.

Le panier de la semaine

Soupe, poids cassé, aillé, pomme de terre...
(Sous réserve de changement de dernière minute)