



Panier du mardi 17 mars 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16,30 €

Poireaux : 3.23 €

Blettes : 3.88 €

Blettes : 1.94 €

Salade : 1.70 €

Salade : 1.70 €

Pomme de terre allians : 2.04 €

Radis : 1.70 €

Topinambour* : 1.62 €

Pomme de terre allians : 2.04 €

Panais* : 1.45 €

Lentilles vertes : 5.10 €

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Comme tout le monde, nous nous adaptions à un nouveau mode de vie et de travail. Nous faisons partie des activités qui peuvent continuer. Notre principal problème, c'est la fermeture de nos points de dépôt. Nous sentons une vraie solidarité pour nous aider à trouver des solutions : merci ! Je pense que la semaine prochaine sera moins chaotique ! Autre problème technique : nous attendions des emballages commandés (et payés !) la semaine dernière, mais nous n'avons pas la possibilité de nous faire livrer..... Vos légumes sont lavés, mais en vrac : merci de faire sécher les cabas pour limiter d'éventuels dégâts.

Parmi nos maraîchers une seule personne s'absente pour cause de garde d'enfants. Nous privilégions aussi le télétravail pour les fonctions administratives. Pas de soucis : Mickaël est toujours joignable, au même numéro.

Je me permets de vous mettre une recette compliquée : le plaisir de cuisiner peut être au menu du confinement !

Surtout : prenez soin de vous et de nous...

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Velouté de topinambours aux épices douces, lentilles et céréales.

600 g de topinambours - 100 g de lentilles verte - 75 cl de lait - 1 étoile de badiane - 1 écorce de cannelle - 1 gousse de vanille - 1 cuil. à café de gingembre - 1 cuil. à café de cardamome - 1 cuil. à café de curcuma - 1 pomme de terre - 1 l de bouillon de légumes - 100 g de mélange de céréales (blé, orge, épeautre, riz) - 1 poignée de cacahuètes salées écrasées

- Faites tremper les lentilles la veille.
- Le jour même, dans une casserole, mettez le lait avec les épices (étoile de badiane, cannelle, vanille, gingembre, cardamome, curcuma), couvrez et portez à ébullition. Retirez du feu aussitôt. Laissez infuser.
- Épluchez les topinambours et découpez-les en petits morceaux. Épluchez et lavez la pomme de terre et découpez-la en petits morceaux.
- Mettez 500 g de topinambours dans une casserole avec le bouillon de légumes et la pomme de terre. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 15 min en remuant régulièrement.
- Dans une autre casserole, faites cuire les lentilles et les céréales avec les 100 g restants de topinambours.
- Retirez le bâton de cannelle et l'étoile de badiane. Mixez le mélange de lait et épices avec le mélange de topinambours et pommes de terre.
- Servez le velouté dans une assiette à soupe et parsemez de cacahuètes écrasées. Accompagnez d'un bol de mélange de céréales et lentilles.

Le panier de la semaine prochaine

Trop d'aléas nous empêchent de préciser le futur panier