



Panier du Mardi 15 Septembre 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Tomates : 2.72€

Tomates : 2.72€

Fenouil : 0.66€

Fenouil : 1.11€

Poireaux : 1.61€

Poireaux : 2.25€

Aubergines : 1.17€

Aubergines : 2.35€

Pommes : 2.24€

Pommes : 3.74€

Haricots verts : 2.40€

Pousses d'épinards : 2.88€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

J'ai eu plusieurs remarques ou demandes de précisions à propos de notre liste de légumes, sur la distinction entre production du jardin et achats.

Exercice pratique cette semaine : les pommes sont en noir, ce qui veut dire qu'elles ne sont pas produites sur le jardin. Elles viennent de chez Peggy Lisart, productrice à Saint Hilaire Saint Mesmin, dans le Loiret. C'est le début d'une collaboration sur le long terme qui va nous permettre de vous proposer des fruits bios, de proximité.



Vivement le printemps, pour déguster ses cerises !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Risotto au fenouil

Préparation : 30min

Cuisson : 25min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 fenouil

80 g de beurre

1 oignon

250 g de riz

3/4 l de bouillon

100 g de parmesan

4 branches de persil

Poivre / Sel

Préparation :

Couper le fenouil en très fine lamelles ou en petits dés.

Faire fondre 50 g de beurre dans une cocotte, y faire blondir l'oignon finement haché. Ajouter le fenouil et faites bien revenir jusqu'à ce que le mélange soit cuit.

Jeter le riz en pluie et faites revenir jusqu'à ce que le riz soit translucide. Saler, poivrer, mouiller avec le bouillon chaud. Cuire 20 mn. Au moment de servir, incorporer le reste de beurre en petites noisettes et le fromage râpé. Parsemer de persil haché si vous le désirez.

Le panier de la semaine prochaine

Pomme de terre, tomate, betterave, courgette...

(Sous réserve de changement de dernière minute)