



Mardi 03 Novembre 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Navets violets : 0.88€

Navets violets : 1.33€

Radis noirs : 1.45€

Radis noirs : 1.16€

Mâche : 2.38€

Mâche : 4.42€

Poireaux : 1.93€

Poireaux : 2.89€

Courge : 2.38€

Courge : 2.38€

Pommes : 1.87€

Pommes : 3.74€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Confinement, épisode 2.....

Pour nous aussi, la situation est très différente. Déjà, peu de maraîchers sont absents, et, pour nos livraisons, nous avons moins de fermetures de points de dépôt, donc moins de problèmes de solutions alternatives à trouver.

Il y a quelques aménagements qui peuvent être source de confusion cette semaine, car nous avons eu certaines réponses tardivement, mais tout doit rentrer dans l'ordre dès la semaine prochaine. Si vous avez un doute, n'hésitez pas à contacter Mickaël au 02 37 99 51 61, le matin.

Par ailleurs, nous reprenons les livraisons à domicile pour les personnes vulnérables. Là aussi, n'hésitez pas à nous signaler des situations particulières. Nous pouvons tout à fait prévoir des paniers tests à porter à domicile.

Profitons de ce moment si particulier pour faire profiter de nos services les personnes fragiles....

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Tatin de navet et poireaux grillés au cumin

- Temps de préparation : 40 minutes
- Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédient :

- 3 navets "Boule d'Or"
- 2 poireaux
- 3 cuillères à soupe de miel
- 300 g de farine
- 8cl d'eau tiède
- 200 g de beurre
- 20 g de sucre
- 1 cuillère à café de cumin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Fleur de sel / Poivre

Préparation :

Pour les navets éplucher les navets et les couper en rondelles assez fines. Faire fondre 20g de beurre dans une poêle, et faire revenir les navets. Lorsqu'ils sont dorés, verser 1 cuillère à soupe de miel par-dessus et laisser caraméliser. Couvrir d'eau à mi-hauteur et laisser confire 10min à feu doux

Pour les poireaux. Les plonger 5 minutes dans une eau très froide. Mettre une casserole d'eau à bouillir. Plonger les poireaux et laisser cuire à frémissements entre 5 et 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les plonger à nouveau dans l'eau glacée pour stopper la cuisson, les égoutter Dans une poêle ajouter 10g de beurre puis les poireaux et faire griller de chaque côté en retournant régulièrement: ils doivent être légèrement brûlés

Pour les tartelettes : Beurrer des petits moules à tartes individuels, étaler une cuillère à café de miel au fond de chacun. Déposer les rondelles de navets confits au fond du moule en les serrant bien. Déposer une rondelle de pâte par-dessus, en ramassant avec les bords les rondelles de navet pour refermer la tartelette. Enfourner pour 15 minutes à 180°C (thermostat 6). Laisser refroidir, et saupoudrer de fleur de sel et poivre. Servir tiède avec les poireaux brûlés au cumin.

Le panier de la semaine prochaine

Patates douces, carottes, betteraves, mâche, courge à la part (Sous réserve de changement de dernière minute)