

Vous prendrez bien un petit dessert ? 😊



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE DE CYRIL LIGNAC

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

- Chocolat noir fondu : 200 g
- Mascarpone : 250 g
- Oeuf : 4
- Sucre glace : 75 g
- Farine : 40 g

Pour le glaçage

- Chocolat : 100 g
- Beurre : 50 g

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 35MN

PRÉPARATION

Préparation de la pâte

Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le chocolat noir fondu. Ajouter les œufs entiers, un à un et mélanger.
Ajouter le sucre glace et mélanger. Ajouter la farine et mélanger.

Cuisson

Verser la pâte dans un moule carré de 22 cm.
Enfourner dans un four préchauffé à 150 °C pendant 25 min. Laisser refroidir et entreposer au frigo afin que le gâteau se raffermisse.

Préparation du glaçage

Faire fondre le chocolat et le beurre. Sortir le gâteau du frigo, le démouler et verser le glaçage dessus. Étaler soigneusement le glaçage sur tout le gâteau.

Repos

Attendre un peu qu'il s'épaississe et passer une lame de couteau à pain pour faire de belles vagues.

Entreposer au frigo jusqu'au moment de servir.



Parole de jardiniers

Le maraîchage vient d'acquérir des tensiomètres :

Le tensiomètre à eau est un instrument de référence pour la mesure de la tension hydrique du sol. Il permet de connaître précisément l'effort que doivent fournir les racines pour prélever l'eau dans le sol, exprimé en centibars (cb) ou kilopascals (kPa).

Installé directement dans le sol, au niveau de la zone racinaire, le tensiomètre s'équilibre naturellement avec l'humidité du sol. La lecture est immédiate et directe sur le manomètre, sans électronique ni calibration, ce qui en fait un outil simple, robuste et fiable pour le pilotage de l'irrigation.

Plus le sol est sec, plus la tension mesurée est élevée. À l'inverse, après une irrigation ou une pluie, la tension diminue. Le tensiomètre indique ainsi concrètement « l'effort des racines », indépendamment du type de sol (sableux, limoneux ou argileux).

L'irrigation ne sera que plus raisonnée !



Composition de votre panier semaine 6

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 ×	COURGE BUTTERNUT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,4 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,20 €
0,3 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	1,59 €
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
				8,09 €

Panier à 10 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 ×	COURGE BUTTERNUT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,4 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,20 €
0,4 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,12 €
0,5 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	1,75 €
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
				10,37 €

Panier à 15 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,12 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,44 €
1 ×	COURGE BUTTERNUT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,4 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,12 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	3,50 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
				15,26 €



FEUILLETÉS D'ÉPINARDS À LA CRÈME FRAICHE

INGRÉDIENTS

- 600gr d'épinards
- 1 Pâte brisée
- 2 œufs
- Un demi- litre de lait pour quatre personnes.

PRÉPARATION

Laver les épinards ; les passer dans l'essoreuse à salade

Faire fondre le beurre plus la crème fraîche

Dans une poêle à couvercle ou sauteuse ajouter les épinards et laisser mijoter vingt minutes puis éteindre et laisser refroidir.

Poser les épinards avec délicatesse sur la pâte brisée et enfourner pendant trente minutes à soixante degrés.

Besoin d'une idée de recette ?

esatco.cognac  [er nos-produits](#)

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON 50MN
TEMPS TOTAL : 1H