

Vous prendrez bien un petit dessert ? 😊



GÂTEAU SIMPLISSIME AU YAOURT

INGRÉDIENTS

- 1 yaourt à la grecque ou nature
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 4 pots de farine
- 1/2 pot d'huile de colza ou tournesol
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION

Mélanger énergiquement, verser dans un moule huilé et fariné.

Cuire à 180° jusqu'à ce qu'il soit doré (30 à 40 minutes)

Pour avoir des variantes, on peut rajouter à la pâte de la noix de coco, des pommes, des pépites de chocolat...

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN



Parole de jardiniers

Lundi et mardi dernier, les accès aux matériels et aux serres ont été empierrés.

Des tracteurs avec remorques ainsi qu'une tractopelle ont mis des cailloux, les ont étalés et tassés. Cela va nous faciliter la vie car, comme nous vous l'avons montré il y a quelques semaines, tous les accès étaient noyés sous l'eau et la boue

Lucas et Gilles



Composition de votre panier semaine 8

Prix 2,50 €

Panier à 8€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
0,6 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,32 €
0,8 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,40 €
0,5 ×	CHOU ROUGE LISSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
0,7 ×	BETTERAVE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,75 €
				8,17 €

Prix 10,00 €

Panier à 10 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
0,6 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,32 €
1 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	CHOU ROUGE LISSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,7 ×	BETTERAVE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,75 €
				10,27 €

Prix 15,00 €

Panier à 15 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	CHOU ROUGE LISSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	BETTERAVE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,7 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	3,71 €
				15,61 €



CHOU ROUGE BRAISÉ À LA POMME AUX SAUCISSES

INGRÉDIENTS

- 1 chou rouge
- 4 saucisses à cuire fumées
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- 1 pomme
- Sel et poivre
- Huile.

PRÉPARATION

Couper le chou en quatre, le nettoyer et le couper en lamelles.

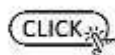
Dans un faitout, faire braiser le chou avec 2-c.à-s d'huile.

Une fois le chou braisé, rajouter l'oignon entier piqué des 4 clous de girofles et de deux quarts de pommes. Recouvrir d'eau.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le chou devienne très tendre.

En attendant faire pré-cuire les saucisses puis les plonger 10 mn avec le chou avant la fin de la cuisson.

Besoin d'une idée de recette ?



esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN