



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?





Nous avons planté les pommes de terre nouvelles dans la serre la semaine passée.

Il fallu amender la terre, épandre le fumier, préparer le sol.

Nous avons planté de pomme de terre Rubis et de la Maiwen

Frédéric Coadic

Composition de votre panier semaine 08

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,5 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,65 €
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 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	3,50 €
1 ×	courges diverses courges Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
				15,25 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,12 €
0,7 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,10 €
1 ×	CHOU ROUGE LISSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	courges diverses courges Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
				10,32 €

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,12 €
1 ×	CHOU ROUGE LISSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	courges diverses courges Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
				8,22 €



GRATIN DE COURGE

INGRÉDIENTS

- 1 kg de courge
- 3 œufs
- 250 g de lardons fumés ou non
- 100 g de champignons de Paris frais
- 1 gros oignon
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de gruyère râpé
- Poivre
- 1 c-à-s de piment doux moulu
- 2 c-à-s de cumin
- 1 c-à-s de muscade

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H20MN
TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Couper la courge en petits morceaux.

Émincer l'oignon.

Couper les champignons en lamelles.

Faire revenir les lardons seuls dans une grande poêle antiadhésive. Une fois qu'ils ont rendu leur graisse, y ajouter l'oignon et les champignons et laisser cuire à feu moyen 20mn.

Une fois ces derniers fondus, y ajouter les morceaux de courge et laisser mijoter 30mn à feu moyen en ajoutant un peu d'eau pour éviter que le tout accroche.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Une fois la courge tendre et moelleuse, la déposer dans un plat à gratin.

Dans un saladier, mélanger les 3 œufs battus, la crème et les épices. Poivrer selon le goût.

Verser le mélange crème-œufs-épices dans le plat à gratin.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner à 180°C pendant 30 mn.