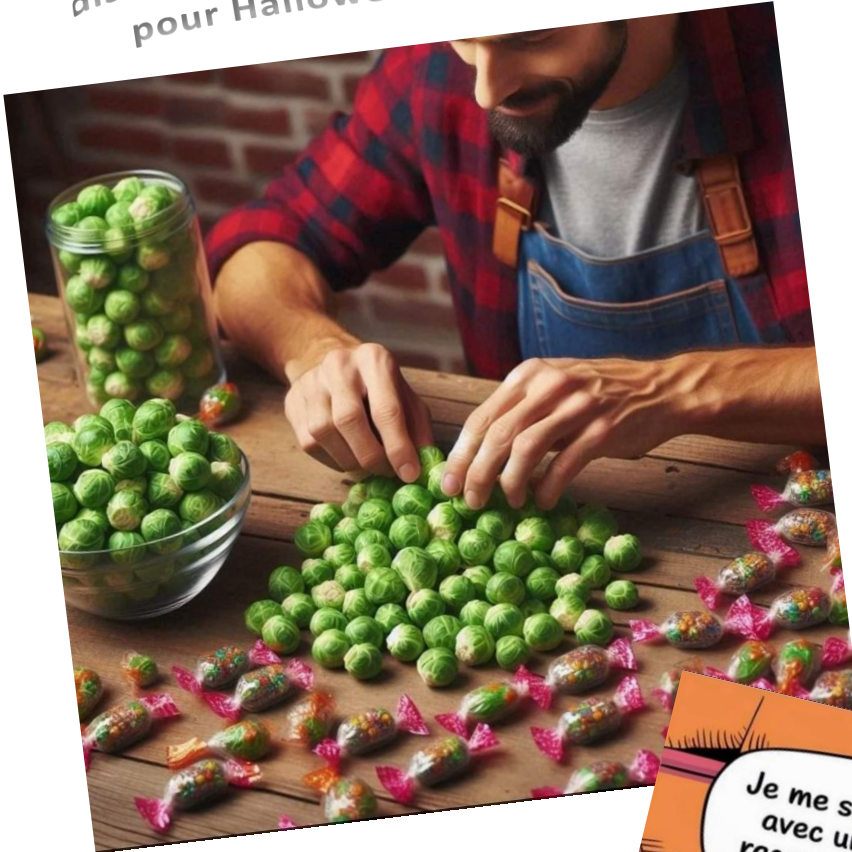


Préparatifs avant la  
distribution de bonbons  
pour Halloween...



Quand deux légumes  
papotent...





### Parole de jardinier :



Cette semaine : yves, Frederic et Valentin ont participé au semis des carottes dans la serre. Ce sont nos carottes que nous allons bichonner tout l'hiver sous un filet pour les retrouver au printemps prochain. Vous pourrez ENFIN reprofiter de nos carottes primeur, en bottes 😊.

Il faudra les arroser, les surveiller, les protéger, les désherber... les désherber encore pour enfin les récolter et les déguster !

Elles sont tellement délicieuses avec des petits pois au printemps 😊

## Composition de votre panier semaine «44» :

### Panier solidaire à 8€

#### Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	BETTERAVE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,25 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				<b>8,35 €</b>

### Panier à 10€

#### Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,2 ×	MESCLUN Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	2,40 €
0,5 ×	BETTERAVE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,25 €
0,4 ×	OIGNON ROSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	1,34 €
1 ×	COURGE SUCRINE DU BERRY Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				<b>10,99 €</b>

### Panier à 15€

#### Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,4 ×	MESCLUN Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	4,80 €
0,5 ×	BETTERAVE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,25 €
0,5 ×	OIGNON ROSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	1,68 €
1 ×	COURGE SUCRINE DU BERRY Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,8 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,76 €
				<b>15,49 €</b>



## Chou-fleur rôti au curry

### INGRÉDIENTS

- 1 Chou-fleur
- 2 Oignons
- 4 c-à-s Huile d'olive
- 4 cuillères à soupe
- 1 c-à-c Curry en poudre
- Sel, poivre

**Temps de préparation : 15mn**

**Temps de cuisson : 30mn**

**Temps total : 45mn**

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°. Détaillez le chou-fleur en bouquets. Pelez et émincez finement les oignons.

Dans un saladier, mélangez le chou-fleur, l'huile d'olive, le curry et les oignons. Laissez mariner durant une quinzaine de minutes.

Versez le chou-fleur sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Salez et poivrez le chou-fleur. Enfourez environ 30 minutes.

Surveillez la cuisson. Servez le chou-fleur rôti au curry chaud.