

Et chez vous ?

Ces préparatifs ?





  **Parole de jardinier :**  

 **Attention ! Les livraisons de paniers reprendront semaine 2** 

Nous fermons nos portes en fin d'année. Les livraisons reprendront **mardi 7** et **jeudi 9 janvier**.

La douceur de cette fin d'année profite aux légumes qui se développent rapidement. Nos choux-fleurs, romanesco ou encore de Bruxelles poussent tous en même temps, l'occasion de tester de nouvelles recettes... en gratin par exemple 😊

Qui dit températures douces dit aussi mauvaises herbes... Dans les serres, ici autour de la roquette, il faut s'armer de patience. « En équipe, ce n'est pas désagréable ! »

Composition de votre panier semaine 50 :

Prix 15,00 €

Panier à 15€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	3,50 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
				15,30 €

Prix 10,00 €

Panier à 10€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,6 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,32 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,6 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	2,10 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				10,52 €

Prix 2,50 €

Panier à 8€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				8,20 €

RECETTE DE LA SEMAINE



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

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.

Temps de préparation : 15mn
Temps de cuisson : 30mn
Temps total : 45mn