

*Nous sommes heureux de vous proposer,
nos petits légumes d'automne!!
Faites le plein ! Le champs déborde !!!
Profitez-en !*

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Chicorée Radichio		
	Délicieux en salade, comme des chicons avec de la doucette !2€/pc	
mâche		1,20€/100gr
Pourpier (claytone de Cuba)		1,6€/botte
Cerfeuil		1,6€/botte
Mizuna	Feuille dentelée asiatique. Ce mange cru ou cuit	1,6€/botte
Mix Asiatique	Mélange de verdure asiatique (mizuna, moutarde, packchoï) Ce mange cuit ou crut	1,6€/botte
cresson		1,6€/botte
EPINARD	Ils sont très bons et il y en a plein !!	6€/kg
BETTE BLANCHE OU DE COULEURS	Sous réserve si trop de gèle.	2,2€/botte
Persil frisé ou plat		1,6€/botte
Celeri branche	Aromatique idéale pour soupe, bouillon, moules...	1,60€/botte
Chou blanc		2€/pc

Chou de Pontoise		2€/pc
CELERI RAVE		2,5€/kg
CHOU DE BXL		4€/kg
CHOU KALE	VERT OU VIOLET	2€/BOTTE
Poireaux		4€/kg
RADIS NOIR		4€/kg
Topinambour		3€/kg
Betterave rouge		2€/kg
Bush délicata		3€/kg (entre 2 et 4 pc au kg)
Potimarron Orange		2€/kg
Jack Be litel		3€/kg (entre 3 et 6 pc le kg)

Green Hokaïdo		2€/kg
BUTTERNUT		2€/kg
Courge Spaghetti végétale		2€/kg
Pomme Reinette de France, ou autres variétés de vergers hautes tiges du condroz (geule de mouton, marie josé,...)	De notre verger aux Basses	3,40€/kg

D'autres Producteurs

PDT AGria	Intermédiaire De chez François Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/ 1,50€ 15kg/18€
PDT Charlotte	Intermédiaire De chez François Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/ 1,50€ 15kg/18€
PDT Désirée	Intermédiaire De chez François Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/1,50€ 15kg/18€
Carotte	Bio Belge Ferme Baré non lavée	1,60/kg
Oignon Jaune	Bio Belge	1,80/kg
Oignon Rouge	Bio Belge	2,20/kg
Échalotes	Bio Belges	5€/kg
Navet	Bio Belges	3€/kg
Panais	Bio Belges	3,40€/kg
Poire Conference	Bio Belge	3,40/kg
Ail sec	Bio Espagne Il n'y a pas d'ail Bio en Belgique disponible... C'est mieux que rien... Il faudra attendre le mois de mars pour l'aillette de chez nous !	10€/kg

Courge butternut rôtie aux épices

Préparation : 5 min | Cuisson : 20 min | Four

Une recette d'hiver simple et rapide, pour un délice fondant et parfumé, à servir en accompagnement.

Ingrédients pour 2 personnes :

1 petite courge doubeurre (butternut)
2 noisettes de beurre
2 c.café de cassonade (sucre brun de canne)
1 c.café de quatre épices
 $\frac{1}{2}$ c.café de piment doux (paprika ou Cayenne)
1 gousse d'ail écrasée
poivre noir au moulin
fleur de sel

Préchauffer le four à 200°C. Couper la courge en deux dans la longueur.

Épépiner.

Mélanger toutes les herbes et épices avec la cassonade et pilier dans un mortier (ou au mixeur), jusqu'à obtenir une poudre assez fine. Saupoudrer la courge de cassonade pimentée et frotter pour faire pénétrer dans la chair. Donner un tour de moulin à poivre. Déposer une noisette de beurre au milieu de chaque courge.

Enfourner et laisser rôtir une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre : la courge est cuite lorsque vous y piquez une fourchette sans rencontrer de résistance. Servir chaud, semé de fleur de sel.