

*Nous sommes très heureux de vous proposer nos légumes d'automne !  
Tous les légumes sont cultivés par nos soins, en agriculture Biologique..Aux  
Basses et à Buissonville.  
Régalez-vous !*

<b><u>Notre production :</u></b>	<b><u>Précisions :</u></b>	<b><u>Prix :</u></b>
<b>PDT ferme</b>	<b>Ferme Vitabella ou ditta</b>	<b>1,5€/kg</b>
<b>Pdt intermédiaire Agria</b>	<b>Pst à toutes fins frites purée</b>	<b>1,5€/kg</b>
<b>Salade</b>	<b>Selon les dispos</b>	<b>1,5€/pc</b>
<b>Scarole</b>		<b>2€/pc</b>
<b>Frisée</b>		<b>2€</b>
<b>Radichio</b>	<b>Chicorée rouge et blanche. Pomme bien ferme</b>	<b>2€/pc</b>
<b>Mache (douce)</b>		<b>1,4€/100gr</b>
<b>Pourpier d'hiver</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Cresson</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Radis rouge</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Radis Chandelle de glace</b>	<b>Long radis blanc faisant pensé à des glaçons</b>	<b>1,6€/botte</b>
<b>Mix de moutarde asiatique</b>	<b>Mélange de moutarde relevé</b>	<b>1,6€/botte</b>
<b>Mizuna</b>	<b>Verdure asiatique. Ce mange en salade mais aussi légèrement cuit</b>	<b>1,6€/botte</b>
<b>Jeunes Navets</b>	<b>Très beaux !!!</b>	<b>2,2€/botte</b>
<b>Epinard plein champs</b>		<b>6€/kg</b>
<b>Roquette</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Echalions</b>	<b>Vrac</b>	<b>5€/kg</b>

Oignons jaune	Vrac petit calibre	2,5€/kg
Ail		12€/kg
<u>Chou Chinois</u>		2€/pc
<u>Chou Pack Choï</u>		1,8€/pc
<u>chou blanc</u>		2€/pc
<u>Chou Pontoise</u>		2€/kg
<u>Chou de Milan (vert)</u>	Chou de savoie	2€/pc
<u>Chou palmier de Toscane</u>		2€/botte
<u>Chou Kale (chou fermier)</u>	Vert ou violet	2€/botte
<u>Carotte botte</u>	Orange classique ou jaune	2,5€/botte
<u>Betteraves Rouge</u>		2,5€/kg
<u>Betterave Chiogga</u>	Betterave rose lignée blanc et rose	2,5€/kg
<u>Celeri rave</u>	Avec les fanes	1,5€/pc
<u>Radis noir</u>		3€/kg
<u>Poireaux d'hiver</u>		4€/kg
Poivrons de couleurs		6€/kg
<b>TOMATE VERTE pour Chetney</b>	Voir recette ci dessous	2€/kg
<del>TOMATE ROUGE ordinaire- «moderne»</del>	De ménage seulement à l'échoppe Moins de soleil, moins de production	4€/kg
<b>TOMATES ANCIENNES</b>	Mélange de variétés Moins de soleil, moins de production seulement à l'échoppe et au marché	4,5€/kg

<b>TOMATES CERISES</b>	<b>Mélanges de variétés Moins de soleil, moins de production seulement à l'échoppe et au marché</b>	<b>6€/kg</b>
<b>Potimarron orange</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Courge spaghetti</b>		<b>2€/kg</b>
<b>Patisson Blanc</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Blue Ballet</b>	<b>Potimarron bleu</b> 	<b>2,5€/kg</b>
<b>Butternut</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Vert Olive</b>		<b>1€/kg</b>
<b>Musquée de Provence</b> <b>Magnifique courges !!</b>	<b>Se vend à la pièce (entre 4 et 10kg)</b> 	<b>1€/kg</b>

<b>Green Hokkaïdo</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Céleri Feuille</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Persil Frisé</b>		<b>1,6e/botte</b>
<b>Sauge</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Thym citronnée</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Thym</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Sarriette</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Hysope</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Pimprenelle</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>POMME JONATHAN</b> De notre verger hautes tiges	<b>Bonne à croquer</b> <b>bien ferme</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>Pomme Boscoop</b> Du verger hautes Tiges	<b>Bonne à croquer et</b> <b>bonne à cuire</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>Belle fleur Large mouche</b> de notre verger	<b>bonne en compote</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>POMME REINE DES REINETTES</b> Très sucrée A croquer	<b>Provenance : Verger Hautes</b> <b>tiges du pays de Herve.</b> <b>Pas labelliser mais « plus</b> <b>que bio »</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>POMME LEBOULE</b> Très sucrée A croquer	<b>Provenance : Verger Hautes</b> <b>tiges du pays de Herve.</b> <b>Pas labelliser mais « plus</b> <b>que bio »</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>POMME JACK LEBEL</b> A croquer	<b>Provenance : Verger Hautes</b> <b>tiges du pays de Herve.</b> <b>Pas labelliser mais « plus</b> <b>que bio »</b>	<b>3,4€/kg</b>

## LE CHUTNEY

Dans la cuisine indienne, un chutney — graphie anglaise — ou chatni est une sauce, souvent aigre-douce, servie en accompagnement de mets.

Tous les chutneys authentiques contiennent une quantité considérable de piments verts frais. Parmi les autres ingrédients, on trouve une grande variété de fruits et/ou de légumes, condimentés et épicés. Certains chutneys se préparent froids, la plupart sont à base de fruits et nécessitent une cuisson. Les plus courants sont :

le chutney à la noix de coco

le chutney à la tomate

le chutney coriandre-menthe

le chutney au tamarin

le chutney à la mangue, utilisant des fruits verts non pelés

le chutney au citron vert, fait de fruits entiers, non pelés

Dans les régions tempérées, les chutneys peuvent être faits à partir des ingrédients locaux comme la pomme ou la pêche. Pour parfumer les chutneys, on ajoute couramment du sucre, du sel, de l'ail, du gingembre, du fenugrec, de la coriandre, du cumin et de l'ase fétide.

En Inde, le chutney est préparé pour être consommé frais. Les formes consommées ailleurs contiennent souvent de l'huile, du vinaigre ou du jus de citron, pour améliorer sa conservation.

### Chutney de tomates vertes

2 kg de tomates vertes

- 800 g à 1 kg de pommes
- 700 g d'oignons
- 40 cl de vinaigre blanc
- 1 cs de sel
- 500 g de sucre
- 3 cuillères à café de curry
- 3 cuillères à café de gingembre
- 3 cuillères à café de piment
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pointe de couteau de girofle

Laver les tomates vertes et les pommes. Couper les oignons et les tomates en gros cubes. Les mettre dans une grande casserole à fond épais avec le vinaigre, le sel et les épices.

Commencer la cuisson à feu moyen. Pendant ce temps, éplucher les pommes, ôter les pépins et couper en morceaux ; les ajouter au reste.

Laisser cuire en remuant régulièrement jusqu'à obtention d'une sauce ayant la consistance d'une confiture. Ébouillanter 6 ou 7 pots à confiture et leurs couvercles.

Mettre en pots. Fermer à chaud et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement. Se conserve au moins un an.