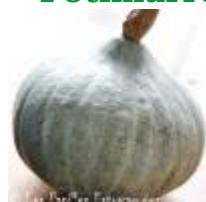


*Nous sommes très heureux de vous proposer nos légumes d'automne !
 Tous les légumes sont cultivés par nos soins, en agricultures Biologique..Aux
 Basses et à Buissonville.
 Régalez-vous !*

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

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

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

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

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 pimentsverts 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 canelle
- 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.