

Nous sommes très heureux de vous proposer nos légumes d'été !!

Les première tomates sont là !

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 PRIMEURS	Ferme Ditta	2€/kg
Salade	Rupture momentanée du à la sécheresse	1,5€/pc
Echalions frais		2€/botte
Échalotes		5€/kg
Oignons jaune	Vrac petit calibre	2,5€/kg
Ail		12€/kg
<u>Courgette</u>	PROMO : 2KG+1 gratuit	2,5€/kg
<u>Courgette ronde</u>	Jaune ou verte	2,5€/kg
<u>Chou Kale</u>	Vert ou violet	2€/botte
<u>Chou Pointu</u>		1,5€/pc
<u>CONCOMBRE</u>	miam	1,1€/pc
<u>Tétragone</u>	Rupture du à la sécheresse	4€/kg
<u>HARICOT BEURRE</u>		7€/kg
<u>HARICOT VERT</u>		7€/kg
<u>Poireaux d'été</u>	Tout jeunes !	4€/kg
TOMATES ANCIENNES	Mélange de variétés	4,5€/kg

TOMATES CERISES	Mélanges de variétés	6€/kg
Fenouil		4€/kg
Pourpier doré		1,6€/250gr
Celeri cote	Petit	1,6€/pc
Céleri Feuille		1,6€/botte
Persil Frisé		1,6e/botte
Basilic		1,6€:botte
Menthe Coréenne	Citronnée et anisée en tisane	1,6e/botte
Sauge		1,6€/botte
Thym citronnée		1,6€/botte
Thym		1,6€/botte
Sarriette		1,6€/botte
livèche		1,6€/botte
Hysope		1,6€/botte
Pimprenelle		1,6€/botte
Oseille		1,6€/botte

L'Oseille

Déjà utilisé par les anciens pour ses vertus thérapeutiques, elle possède des qualités gustatives reconnues dès le moyen Age...

Peu caloriques, rafraîchissante, Apéritive. Même consommée avec modération, elle apporte une quantité appréciable de vitamines, oligoéléments et minéraux. Elle combat l'anémie et fait tomber la fièvre. Laxative, dépurative et vermifuge, elle combat les dartres et l'acné...

Omelette à L'Oseille

30 gr de beurre
250 gr d'oseille équeutée et ciselée
6 œufs
2 cuillères à soupe de crème
sel et poivre

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu doux, pendant ce temps battre les œufs en omelette avec la crème. Verser les œufs, les placer à feu vif et ramener les bords vers le centre. Quand ils se décollent de la poêle ajouter l'oseille et cuire à couvert pendant 4 à 5 minutes à feu doux. Glisser l'omelette sur un plat et servir chaud.

Soupe à l'Oseille

4 pommes de terre en cubes
2 oignons
500g de petit pois
200 gr d'oseille
1/2 botte de persil
1l de bouillon de volaille
1 C.S. d'huile d'olive
sel, poivre

Crème
2 gousse d'Ail

Mettre dans une casserole les oignons, l'ail, l'huile. Faire revenir.

Ajouter les petits pois et le persil et les PDT.

Et faire revenir quelques minutes.

Les mouiller de bouillon.

Ajouter sel, poivre.

Couvrir et cuire quelques minutes.

Mixer et ajouter la crème.

Bonne Appétit.