

*Nous sommes très heureux de vous proposer nos tous premier  
légumes de printemps !!*

*Nous vous proposons aussi des légumes d'autres producteurs bio  
en attendant une gamme plus complète de notre production.*

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Coriandre		1,6€/botte
Chou Chinois		2€/pc
Salade	Batavia Rouge	1,7€/pc
Persil		1,6€/botte
Mix de jeunes pousses Asiatique	Se mange en salade ou juste sauté.	1,80€/botte
Roquette	On en a plein !!	1,6€/botte
Moutarde rouge	Légèrement piquante.se mange en salade ou juste sauté.	1,6€/botte
Chou Rave vert		1,5€/pc
Bette Primeur		2,2€/botte

## **D'autres Producteurs BIO**

<b>PDT AGria</b>	Intermédiaire De chez Francis Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	<b>1kg/ 1,20€ 15kg/15€</b>
<b>PDT ditta</b>	Ferme Bio Belge	<b>1kg/ 1,20€</b>
<b>PDT Désirée</b>	Intermédiaire Ferme Baré	<b>1kg/1,20€</b>
<b>Carotte</b>	Nouvelle (IT)	<b>2€/kg</b>
<b>CHOU ROUGE</b>	Bio Belge	<b>2€/pc</b>
<b>Chou Blanc</b>	Bio Belge	<b>2€/pc</b>
<b>Oignon Jaune</b>	Bio Belge	<b>1,50/kg</b>
<b>Oignon Rouge</b>	Bio Belge	<b>2,5/kg</b>
<b>Échalotes</b>	Bio Lorraine	<b>5€/kg</b>
<b>Ail sec</b>	Bio Espagne	<b>10€/kg</b>
<b>Celeri rave</b>	Bio Belge	<b>2,5€/pc</b>
<b>Topinambour</b>	Bio Blge	<b>3,5€/kg</b>

### **Les fruits**

<b>Orange Valencia</b>	Bio Italie	<b>2,2€/kg</b>
<b>Citron</b>	Bio Italie	<b>3€/kg</b>

## Choux chinois sauté

Chou chinois : 1

Oignons : 2

Ail : 1 gousse

Morceau de racine de gingembre de 3 cm

Huile de sésame : 2 cuil. à soupe

Sauce soja : 2 cuil. à soupe

Grains de sésame blanc : 2 cuil. à soupe

Rincez le chou et coupez-le en morceaux. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Pelez et râpez le morceau de gingembre.

Chauffez l'huile dans un wok. Faites revenir les oignons, l'ail et le gingembre 2 min.

Ajoutez le chou et faites revenir 5 min en mélangeant. Ajoutez la sauce soja et le sésame. Faites revenir le tout encore 2 min. Servez sans attendre