

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

PDT AGria	Intermédiaire De chez Fran��is Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/ 1,20� 15kg/15�
PDT ditta	Ferme Bio Belge	1kg/ 1,20�
PDT Désirée	Intermédiaire Ferme Bar��	1kg/1,20�
Carotte	Nouvelle (IT)	2�/kg
CHOU ROUGE	Bio Belge	2�/pc
Chou Blanc	Bio Belge	2�/pc
Oignon Jaune	Bio Belge	1,50/kg
Oignon Rouge	Bio Belge	2,5/kg
��chalotes	Bio Lorraine	5�/kg
Ail sec	Bio Espagne	10�/kg
Celeri rave	Bio Belge	2,5�/pc
Topinambour	Bio Blge	3,5�/kg

Les fruits

Orange Valencia	Bio Italie	2,2�/kg
Citron	Bio Italie	3�/kg

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