

*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.*

*Nous vous proposons quelques fruits et légumes d'autres producteurs BIO  
 Belge pour compléter notre offre.  
 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 frirtes 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)	ON EN A PLEIN !!!!!	1,4€/100gr
Pourpier d'hiver		1,6€/botte
Cresson		1,6€/botte
Radis rouge	LES DERNIERS DE L'ANNÉE	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
Bette		2,2€/botte

Epinard plein champs		6€/kg
Pourpier		1,6€/botte
Cresson		1,6€/botte
Roquette		1,6€/botte
Fenouil		4€/kg
Echalions	Vrac	5€/kg
Ail		12€/kg
<u>Chou Pack Choï</u>		1,8€/pc
<u>chou blanc</u>		2€/pc
<u>Chou de Milan (vert)</u>	Chou de savoie	2€/pc
<u>Chou palmier de Toscane</u>		2€/botte
<u>Chou de Pontoise</u>		2€/pc
<u>Chou Kale (chou fermier)</u>	Vert ou violet	2€/botte
<u>Betteraves Rouge</u>		2,5€/kg
<u>Betterave Chioggia</u>	Betterave rose lignée blanc et rose	2,5€/kg
<u>Celeri rave</u>	Avec les fanes	3€/KG
<u>Radis noir</u>		3€/kg
<u>Poireaux d'hiver</u>		4€/kg
<u>Potimarron orange</u>		2,5€/kg
<b>Potimarron PAR FILET DE 10KG</b>		20€

<b>Courge spaghetti</b>		<b>2€/kg</b>
<b>Par filet de 10kg</b>		<b>15€</b>
<b>Patisson Blanc</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Blue Ballet</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Butternut</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Butternut par filet de 10kg</b>		<b>20€</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 Hokkaido</b>		<b>2,5€/kg</b>
<b>Céleri Feuille</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Persil Frisé</b>		<b>1,6€/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> <b>De notre verger hautes tiges</b>	<b>Bonne à croquer bien ferme</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>Pomme Boscoop</b> <b>Du verger hautes Tiges</b>	<b>Bonne à croquer et bonne à cuire</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>Belle fleur Large mouche</b> <b>de notre verger</b>	<b>bonne en compote</b>	<b>3,4€/kg</b>
<b>D'AUTRES</b> <b>PRODUCTEURS</b> <b>BIO :</b>		
<b>POMME LEBOULE</b> <b>Très sucrée</b> <b>A croquer</b>	Provenance : Verger Hautes tiges du pays de Herve. Pas labelliser mais « plus que bio »	3,4€/kg
<b>Pomme Delbard</b>	Bonne à croquer Provenance : Verger Hautes tiges du pays de Herve. Pas labelliser mais « plus que bio »	3,4€/kg
<b>POMME JACK</b> <b>LEBEL</b> <b>A croquer</b>	Provenance : Verger Hautes tiges du pays de Herve. Pas labelliser mais « plus que bio »	3,4€/kg
<b>Poire Conférence</b>	BIO BELGE	3€/kg
<b>Poire Doyennés</b>	BIO BELGE	3,4€/kg
<b>CITRON</b>	BIO ITALE	4€/KG

CLÉMENTINE	BIO iITALIE	3,8€/KG
OIGNON JAUNE	BIO BELGE	2€/KG
OIGNON ROUGE	BIO BELGE	2,5€/kg
CAROTTE VRAC	BIO BELGE	2€/kg

# Courge butternut rôtie aux épices

Préparation : 5 min | Cuisson : 20 min | Four

Une recette d'hiver simple et rapide, pour un délice fondant et parfumé, à servir en accompagnement.

## Ingrédients pour 2 personnes :

1 petite courge doubeurre (butternut)  
2 noisettes de beurre  
2 c.café de cassonade (sucre brun de canne)  
1 c.café de quatre épices  
½ c.café de piment doux (paprika ou Cayenne)  
1 gousse d'ail écrasée  
poivre noir au moulin  
fleur de sel

Préchauffer le four à 200°C. Couper la courge en deux dans la longueur.

Épépiner.

Mélanger toutes les herbes et épices avec la cassonade et piler dans un mortier (ou au mixeur), jusqu'à obtenir une poudre assez fine. Saupoudrer la courge de cassonade pimentée et frotter pour faire pénétrer dans la chair. Donner un tour de moulin à poivre. Déposer une noisette de beurre au milieu de chaque courge.

Enfourner et laisser rôtir une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre : la courge est cuite lorsque vous y piquez une fourchette sans rencontrer de résistance. Servir chaud, semé de fleur de sel.