

*Nous sommes heureux de vous proposer  
nos petits légumes de printemps !!  
Ils sont tout frais tout beau juste prêts pour vous !  
Tout est certifié Bio*

*C'est la transition entre la production de serres et les champs.  
...Comme il a fait froid, peu de légumes sont déjà prêt.  
Patience, bientôt il y en aura plein.. ;  
On attend la chaleur et le soleil !*

*Nous vous proposons de compléter notre gamme avec des légumes issus  
de différentes fermes d'agriculture Biologique.*

*Nous sommes impatients de pouvoir vous proposer une gamme complète  
de notre production...*

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Salade pommée verte		1,7€/pc
Persil frisé		1,70€/botte
Aillette	Jeune pousse d'Ail	2,2€/botte
Fenouil		1,7€/pc
Jeunes oignons		1,7€/botte
Jeunes bette		2,20€/botte
FRAISE	Les premières !! miam miam	6,5€/500gr

## **NOS AROMATES Fraîches**

Thym		1,7€/botte
Thym citron		1,7€/botte
Sarriette		1,7€/botte
Livèche		1€/petite botte
Sauge		1,7€/botte

## **Légumes d'autres producteurs**

Oignon	Bio NL	2,5€/KG
PDT sevilla	PDT intermédiaire ;	1,5€/kg

	plus de pdt ferme disponible en belgique Bio NL	
Carotte	Ferme Baré Bio	2€/kg
Poireaux		3,5€/kg
Pomme jonagored ou jonagold	Bio Belge	3,4€/KG
Citron	Bio Italie	3,4€/kg

## *SOUFFLÉ D'AILLETTE*

*5 BRINS ailette (UNE BOTTE)*

*4 œufs*

*beurre*

*farine*

*lait*

*noix de muscade*

*sel et poivre*<sup>5</sup>

*Mettre les moules à soufflé au frigo pendant 5 minutes.*

1. Beurrer soigneusement les moules au pinceau avec du beurre fondu, remettre les moules au frigo et beurrer une seconde fois. Laisser les moules au frigo jusqu'au dernier moment. Ce beurrage consciencieux est la condition pour que le soufflé monte bien.
2. Faire 20cl de sauce béchamel assez épaisse : faire fondre le beurre, ajouter la farine et laisser cuire quelques minutes. Ajouter le lait progressivement en mélangeant bien.
3. Hors du feu, ajouter la muscade, du sel et du poivre ainsi que 4 à 5 aillettes ciselées et 4 jaunes d'œufs.
4. Monter les 4 blancs en neige et les incorporer délicatement.
5. Mettre dans les moules à soufflé bien beurrés et faire cuire au four à 180°C jusqu'à ce que les soufflés soit bien montés.