

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

*Pas de Carotte de chez nous cette semaine Transition entre les serres et le plein champs.*

*Normalement la semaine prochaine les première de pleins champs. Nous vous proposons donc des Italiennes cette semaine pour combler le trou..*

<b>Notre production :</b>	<b>Précisions :</b>	<b>Prix :</b>
<b>Salade</b>	<b>Feuille de chêne rouge et vert ! Pommée Batavia verte ou rouge Nicoise blonde</b>	<b>1,5€/pc</b>
<b>PROMO SALADEs</b>	<b>2+1 gratuite</b>	<b>3 salades/3€</b>
<b>Persil</b>	<b>Plat ou frisé</b>	<b>1,6€/botte</b>
<b>Jeune oignons jaune frais</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Jeunes oignons blanc (tiges)</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Echalotte fraîches</b>		<b>2€/botte</b>
<b>Ail frais</b>		<b>12€/kg</b>
<b>Céleri feuille</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Pourpier doré</b>		<b>1,6€/250gr</b>
<b>FÈVES DES MARAIS</b>		<b>3€/kg</b>
<b>Oseille</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Chou rave déformé</b>	<b>Pas beau mais très bon</b>	<b>0,8€/pc</b>
<b>Courgette primeur</b>	<b>C'est partiit !!</b>	<b>2,5€/kg</b>
<b>Courgette ronde primeur</b>	<b>Jaune ou verte</b>	<b>2,5€/kg</b>
<b>FENOUIL</b>	<b>Petit calibre super tendre</b>	<b>4€/kg</b>
<b><u>CERISES</u></b>	<b>De Notre verger</b>	<b>12€/kg</b>

**Et pour compléter notre production, nous vous proposons des fruits et des légumes BIOLOGIQUES.**

ABRICOTS calibre 8	Origine : France	5€/kg
ABRICOTS confiture	Origine : France	4,5€/kg
CAROTTE VRAC	Origine : Italie	2€/kg
POIREAUX de printemps	Origine : Wallonie	4€/kg
PDT AGRIA (tendre)	Origine : Wallonie	1,20€/kg

### **Purée de Fèves**

#### **Ingrédients :**

-200gr de fèves pelées (environ 1,5kg du jardin)  
-huile d'olive  
-5cl de vin blanc  
-poivre et sel

Ecossez les fèves, portez de l'eau à ébullition et blanchissez-y les fèves durant 30 secondes. Refroidissez-les à l'eau froide et débarrassez-les de leur peau. Mettre le tout dans une casserole. Ajoutez un filet d'huile d'olive, une bonne rasade de vin blanc et mixer bien. Salez et poivrez. Faites chauffée doucement.

### **Fèves en ragoût froid et copeaux d'églefin**

#### **Ingrédients :**

-200gr de fèves pelées (environ 1,5KG DU JARDIN)  
-3dl de lait  
-80gr d'amandes  
-100gr de poisson type églefin  
-50gr de yahourt  
-poivre de cayenne  
-sel marin et poivre  
-gingembre frais  
-huile d'olive  
-ciboulette fraîche

Ecossez les fèves, portez de l'eau à ébullition et blanchissez-y les fèves durant 30 secondes. Refroidissez-les à l'eau froide et débarrassez-les de leur peau. Mettre le lait à chauffer à feu doux et mettez-y les amandes à tremper pendant 20mn. Retirez les amandes et mélangez-les aux fèves.

*Pochez le poisson dans la moitié du lait pendant 8mn, sortez le et mettez le dans un bol. Y ajoutez sel, poivre de cayenne, gingembre, yahourt en réduisez le tout en purée de préférence au mixer.*

*Mettre au congélateur. Tournez régulièrement. Une alternative consiste à passer la purée dans une turbine à glace.*

*Faites revenir ensemble les amandes et les fèves dans un peu d'huile d'olive et assaisonnez de poivre noir.*

*Laissez refroidir et répartir en 4 raviers.*

*Servir tiède ou froid. Garnissez d'une cuillère de glace d'églefin en copeaux et de ciboulette....*