

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 premières de pleins champs. Nous vous proposons donc des Italiennes cette semaine pour combler le trou..

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Salade	Pommée, Batavia, Iceberg rouge, nicoise blonde ou rouge	1,5€/pc
<u>PROMO SALADES</u>	2+1 gratuite	3 salades/3€
Jeune oignons jaune frais		1,6€/botte
Jeunes oignons blanc (tiges)		1,6€/botte
Echalotes fraîches		2€/botte
Ail frais		12€/kg
<u>CAROTTE PRIMEUR</u>		2,5€/botte
<u>Courgette</u>		2,5€/kg
<u>Courgette ronde</u>	Jaune ou verte	2,5€/kg
<u>Chou Kale</u>	Vert ou violet	2€/botte
<u>Chou Pointu</u>		1,5€/pc
<u>CONCOMBRE</u>		1,1€/pc
<u>Fenouil</u>		4€/kg
<u>FÈVES DES MARAIS</u>		3€/kg
<u>Celeri Feuille</u>		1,6€/botte
<u>Persil Frisé</u>		1,6€/botte
<u>Menthe Coréenne</u>	Citronnée et annisée en tisane	1,6€/botte
<u>Sarriette</u>	Peut être séchée	1,6€/botte

Menthe Marocaine	Peux être sèchée	1,6€/botte
BASILIC		1,6€/botte
Oseille		1,6€/botte
CERISES <u>cerises rouge à rouge foncé de taille moyenne, sphérique, légèrement allongé, la chair est très juteuse, douce, agréable, fine et sucrée.</u>	De Notre verger 'Bigarreau brun d' Ordange' 'Hedelfinger	12€/kg

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

PDT AGRIA (tendre)	Origine : Wallonie	1,20€/kg
--------------------	--------------------	----------

Recette de Fenouil Braisés

4 bulbes de fenouils

1 citron
1 verre de vin blanc
1 branche de thym
2 gousses d' ail
Poivre
Sel
Huile d'olive

Nettoyer les bulbes de fenouil, les couper en 2 dans la longueur.

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, y mettre les fenouils à revenir pendant 10 mn environ, ils doivent un peu se colorer.

Au bout de 5 mn, ajouter les gousses d'ail pelées et coupées en 2 .

Verser ensuite le jus de citron, le vin blanc, ajouter le thym et assaisonner.

Cuire à couvert pendant environ 30 mn : les fenouils doivent être tendres et confits et le jus très réduit.

un concentré de saveurs ensoleillées, délicieux avec un filet de poisson, des petites olives de Nice, des filets d'anchois...