

Nous sommes heureux de vous proposer  
nos petits légumes d'hiver...

*La gamme rétrécit avec le froid...*

*C'est pour cela que nous vous proposons de compléter  
avec d'autres producteurs Bio.*

*Pour plus de diversité nous vous proposerons également  
durant l'hiver des fruits biologiques.*

*Profitez en !*

| <u>Notre production :</u>          | <u>Précisions :</u>  | <u>Prix :</u>                                |
|------------------------------------|--|--|
| <b>mâche</b>                       | <b>On en a plein !!!!<br/>rien de mieux<br/>après les fêtes !</b>                    | <b>1,20€/100gr</b>                           |
| <b>Cresson</b>                     |  | <b>1,6€/bottle</b>                           |
| <b>Pourpier (claytone de Cuba)</b> |  | <b>1,6€/botte</b>                            |
| <b>Chou blanc</b>                  | <b>En salade, en soupe en<br/>gratin, en choucroute...</b>                           | <b>2€/pc</b>                                 |
| <b>CELERI RAVE</b>                 |  | <b>2,5€/kg</b>                               |
| <b>CHOU DE BXL</b>                 |  | <b>4€/kg</b>                                 |
| <b>CHOU KALE</b>                   | <b>VERT OU VIOLET</b>  | <b>2€/BOTTE</b>                              |
| <b>RADIS NOIR</b>                  |  | <b>4€/kg</b>                                 |
| <b>Betterave rouge</b>             |  | <b>2€/kg</b>                                 |
| <b>Jack Be little</b>              |  | <b>3€/kg<br/>(entre 3 et 6 pc le<br/>kg)</b> |

## **D'autres Producteurs**

|                     |  |                        |
|---------------------|--|------------------------|
| <b>CHICON</b>       | Chicon Bio belge   | 6€/kg                  |
| <b>PDT AGria</b>    | Intermédiaire<br>De chez Francis Dumortier<br>Agr.Byodimaique<br>Wallonie  | 1kg/ 1,50€<br>15kg/18€ |
| <b>PDT Juliette</b> | Ferme<br>Bio Lorraine  | 1kg/ 1,50€<br>15kg/18€ |
| <b>PDT Désirée</b>  | Intermédiaire<br>Bio Lorraine  | 1kg/1,50€<br>15kg/18€  |
| <b>Carotte</b>      | Bio Lorraine   | 1,60/kg                |
| <b>CHOU ROUGE</b>   | Bio Belge  | 2€/pc                  |
| <b>Oignon Jaune</b> | Bio Lorraine   | 1,80/kg                |
| <b>Oignon Rouge</b> | Bio Lorraine   | 2,20/kg                |
| <b>Échalotes</b>    | Bio Lorraine   | 5€/kg                  |
| <b>Navet</b>        | Bio Belge  | 3€/kg                  |
| <b>Ail sec</b>      | Bio Espagne<br>Il n'y a pas d'ail Bio en<br>Belgique disponible...<br>C'est mieux que rien...<br>Il faudra attendre le mois<br>de mars pour l'aillette de<br>chez nous ! | 10€/kg                 |
| <b>Scorsonère</b>   | Bio Belge  | 3,50€/kg               |
| <b>POIREAUX</b>     | Bio Belge  | 4€/kg                  |
| <b>Panais</b>       | Bio Belges   | 3,40€/kg               |

## **Les fruits**

|                           |            |         |
|---------------------------|------------|---------|
| <b>Pomme Topaz</b>        | Bio Belge  | 3,5€/kg |
| <b>Pomme Greenstar</b>    | Bio Belge  | 3,5€/kg |
| <b>Poires conférences</b> | Bio Belge  | 3,5€/kg |
| <b>Orange Bivière</b>     | Bio Italie | 2,5€/kg |
| <b>Citron</b>             | Bio Italie | 3€/kg   |

## Samoussas de mâche au chèvre

300 g de mâche  
80 g de noisettes entières  
2 crottins de chèvre  
8 feuilles de brick  
1 c à s de vinaigre de cidre  
1 pincée de sel  
2 c à s d'huile de noisette  
20 g de beurre

1. Laver et essorer la mâche. En prélever la moitié. La ciseler grossièrement.
2. Couper les feuilles de brick en deux parties égales.
3. Émietter les crottins de chèvre.
4. Plier chaque demi-feuille de brick en deux en rapprochant le bord arrondi du bord plat pour former une « bande ».
5. Déposer au bout d'une bande de feuille de brick un peu de mâche ciselée et de chèvre émietté. Envelopper les ingrédients en repliant les bandes de feuille de brick de manière à former, à chaque tour, un triangle.
6. Faire dorer les samosas à la poêle dans un fond de beurre, sur les deux faces.
7. Les servir accompagnés d'une salade de mâche assaisonnée d'une sauce au vinaigre de cidre et à l'huile de noisette.