

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

D'autres Producteurs

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

Les fruits

Pomme Topaz	Bio Belge	3,5€/kg
Pomme Greenstar	Bio Belge	3,5€/kg
Poires conférences	Bio Belge	3,5€/kg
Orange Bivière	Bio Italie	2,5€/kg
Citron	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. Emietter 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.