

Nous sommes très heureux de vous proposer nos légumes d'hiver issus de notre production en agriculture Biologique. Vous pouvez également compléter notre gamme avec des fruits et des légumes Biologiques d'autres producteurs Belge ou Italien.

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Pdt intermédiaire Agria	Pdt à toutes fins frites purée	1,5€/kg
Mache (doucette)	ON EN A PLEIN !!!!! Faites le plein de verdures !!!	1,4€/100gr
Pourpier d'hiver		1,7€/botte
Cerfeuil		1,7€/botte
Cresson		1,7€/botte
Mix de moutarde asiatique	Mélange de moutarde relevé	1,7€/botte
Mizuna	Verdure asiatique. Ce mange en salade mais aussi légèrement cuit	1,7€/botte
Coriandre		1,7€/botte
Ail	Bientôt la fin de notre production...	12€/kg
<u>Carotte jaune du doubs</u>		2,5€/kg
<u>Chou palmier de Toscane</u>		2€/botte
<u>Chou Kale (chou fermier)</u>	Vert ou violet	2€/botte
<u>Betteraves Rouge</u>		2,5€/kg
<u>Betterave Chiogga</u>	Betterave rose lignée blanc et rose	2,5€/kg
<u>Radis noir</u>		3€/kg
<u>Poireaux d'hiver</u>		4€/kg

Potimarron orange		1,8€/kg
Potimarron PAR FILET DE 10KG		15€/10kg
Courge spaghetti		1,8€/kg
Par filet de 10kg		15€
Patisson Blanc		2,5€/kg
Butternut		2€/kg
Butternut par filet de 10kg		15€
Vert Olive		1€/kg
Green Hokkaïdo	Délicieux en soupe !! comme le potimarron orange mais encore plus chataigne	1,8€/kg
<u>Filet de 10kg Mix</u> <u>des courges</u> Butternut Potimarron, Spaghetti, Green Hokkaïdo, Buch délicata et Patisson		15€
Belle fleur Large mouche de notre verger	bonne en compote	2,5€/kg

<u>D'AUTRES PRODUCTEURS</u> <u>BIO :</u>		
Pomme Godivert	Pomme plus acide de très bonne conservation. Bonne à croquer et à cuire	2,5€/kg
Pomme Cabarette	A croquer très bonne conservation	2,5€/kg
POMME JACK LEBEL A croquer	Provenance : Verger Hautes tiges du pays de Herve. Pas labelliser mais « plus que bio »	2,5€/kg
Pomme boskoop	Bio belge	3€ /kg
Pomme Ribston Pippin's Hautes tiges	Bio Belge	3€/kg
Pomme Pinova	Bio Belge	3€/kg
Poire Conférence	BIO BELGE	3,4€/kg
Poire Doyennés	BIO BELGE	3,4€/kg
CITRON	BIO ITALE	4€/kg
CLÉMENTINE Biodynamique	BIO iTALIE DEMETER	3,5€/kg
Orange MORO SANGUINE	Bio Italie	2,5€/kg
Orange Biodynamique	BIO ITALIE DEMETER	2,5€/kg
OIGNON JAUNE	BIO BELGE	2€/KG
Oignon Rouge	Bio Belge	2,5€/kg
Echalotes rondes	BIO BELGE	5€/kg
Chou Rouge	Bio Belge	2€/pc
CAROTTE VRAC	BIO BELGE ferme baré	2€/kg

PDT Allians pdt ferme	Bio Belge	1,5€/kg
Navet violet	Bio Belge	2,5€/kg
CHICON	Bio Belge	6€/kg
Celerei rave	Bio Belge	2€/pc

Tarte au potimarron et Roquefort

1 rouleau de pâte brisée

1 potimarron (environ 20 cm de diamètre)

1 oignon

150 g de roquefort

100 g de comté râpé

3 oeufs

3 cuillères à soupe de crème fraîche

20 cl de lait ou eau

Poivre

Sel

Muscade râpée

Huile d'olive

Préparation

1. Etape 1

Epucher, vider et découper en cubes le [potimarron](#).

2. Etape 2

Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon haché dans 2 cuillères d'huile d'olive, ajouter le potimarron coupé en cubes. Laisser cuire à feu doux environ 15 min en ajoutant de temps à autre une cuillère d'eau pour éviter que le tout n'attache.

3. Etape 3

Pendant ce temps, préparer l'appareil à [quiche](#) en mélangeant dans un saladier les œufs, la crème, le lait et le Comté râpé. Saler, poivrer, ajouter la [muscade](#).

4. Etape 4

Etaler la pâte dans 1 moule de 29 cm de diamètre environ, émietter le [Roquefort](#) sur la pâte. Etaler sur l'ensemble le potimarron cuit grossièrement réduit en [purée](#) et verser la préparation sur le tout. Lisser à la fourchette.

5. Etape 5

Enfournez à Thermostat 6-7 (180-210°C) pendant 30 à 40 min