

Nous sommes très heureux de vous proposer nos tous premiers légumes de printemps !! Semaine prochaine les salades seront aussi au rendez-vous !

Nous vous proposons aussi des légumes d'autres producteurs bio en attendant une gamme plus complète de notre production.

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Aillette	Jeunes pousses d'Ail	2,2€/botte
Cresson	Tout tendre	1,6€/botte
Jeunes Navets	Très belle fane pour la soupe !	2,2€/botte
Radis rouge		1,6€/botte
Coriandre		1,6€/botte
Persil		1,6€/botte
Mix de jeunes pousses Asiatique	Se mange en salade ou juste sauté.	1,80€/botte
Roquette		1,6€/botte
CHICON PLEINE TERRE	ENFIN LES VOILÀ !!	5€/KG

D'autres Producteurs BIO

PDT AGria	Intermédiaire De chez Francis Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/ 1,20€ 15kg/15€
PDT Aliance	Ferme Bio Belge	1kg/ 1,20€ 15kg/15€
PDT Désirée	Intermédiaire Bio Lorraine	1kg/1,20€ 15kg/15€
Carotte	Ferme Baré	1,50/kg
CHOU ROUGE	Bio Belge	2€/pc
Chou Blanc	Bio Belge	2€/pc
Oignon Jaune	Bio Belge	1,50/kg
Oignon Rouge	Bio Belge	2,5/kg
Échalotes	Bio Lorraine	5€/kg
Ail sec	Bio Espagne	10€/kg
Celeri rave	Bio Belge	2,5€/pc
Topinambour	Bio Blge	3,5€/kg

Les fruits

Pomme Idared	Italie	3,8€/kg
Poire conférence	Bio needreland	3,8€/kg
Orange Classique	Bio Italie	2,5€/kg
Orange Sanguinello	Bio Italie	2,5€/kg
Citron	Bio Italie	3€/kg

Salade de cresson aux endives, aux oranges et au persil

4 chicons

1 botte de cresson

1 Orange

vinaigre

huile d'olive

une poignée de persil

sel et poivre

Coriandre pour ceux qui aiment

Séparez les feuilles du chicon, lavez-les, séchez-les et si nécessaire coupez-les.

Lavez, triez et séchez le cresson. Si nécessaire, recoupez les feuilles puis enlevez les parties dures.

Épluchez l'orange avec un couteau affûté, enlevez les membranes blanches. Prélevez les segments en récupérant le jus, pressez le reste de la chair à la main pour récupérer tout le jus.

Mélangez le vinaigre avec 3 cuillères à soupe de jus d'orange et l'huile. Salez, poivrez.

Mélangez les chicons, le cresson, les segments d'orange, le persil et la coriandre.

Mettez le tout dans un saladier et arrosez de vinaigrette.