

*Nous sommes heureux de vous proposer
nos petits légumes de printemps !!*

Ils sont tout frais tout beau juste prêts pour vous !

Tout est certifié Bio

*Nous vous proposons de compléter notre gamme avec des légumes issus
de différentes fermes d'agriculture Biologique.*

*Nous sommes impatients de pouvoir vous proposer une gamme complète
de notre production...*

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Salade pommée verte		1,5€/pc
Salade Feuille de chêne verte ou rouge		1,5€/pc
Salade Batavia Carmen		1,5€/pc
Salade Batavia Magenta		1,5€/pc
Salade Niçoise verte		1,5€/pc
Salade niçoise rouge		1,5€/pc
Laitue Romaine	Verte foncée, croquante et sucrée	1,5€/pc
Persil frisé ou plat		1,70€/botte
Coriandre		1,7€/botte
Aillette	Jeune pousse d'Ail	2,2€/botte
Jeunes oignons		1,7€/botte
Echalotes fraîches		2,2€/botte
Bette à cardes blanche		2,20€/botte
Bette à cardes jaunes		2,2€/botte
Courgette primeur		3€/kg
Carotte Primeur		2,80€/botte

Pois mange tout	Se mange avec la cosse	3,5€/250gr
-----------------	------------------------	------------

NOS AROMATES Fraîches

Thym		1,7€/botte
Thym citron		1,7€/botte
Sarriette		1,7€/botte
Livèche		1€/petite botte
Sauge		1,7€/botte
Menthe marocaine		1,7€/botte
Menthe pomme		1,7€/botte
Menthe Ananas		1,7€/botte

Légumes d'autres producteurs Bio

Oignon	Bio espagne	2,5€/KG
Pomme jonagored ou jonagold	Bio Belge	3,4€/KG
Citron	Bio Italie	3,4€/kg
PDT Frieslander	Bio Belge	2,7€/kg
	Pdt nouvelles tendres	

Carottes glacées

- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 12 petites carottes fanes, pelées (ou 8 grosses coupées en 2 sur la longueur) (voir note)
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 5 ml (1 c. à thé) de ciboulette fraîche, ciselée
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une grande poêle, porter à ébullition le bouillon et les carottes. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter doucement de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Retirer le couvercle et laisser réduire presque à sec. Ajouter le beurre et le miel et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que les carottes soient glacées. Rectifier l'assaisonnement.
2. Déposer les carottes dans un plat de service et parsemer de ciboulette. Délicieux avec les grillades de viande, le poisson et la volaille.