

Nous sommes heureux de vous proposer,  
nos petits légumes d'automne!!

La gamme rétrécis avec le froid...

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
<b>Chicorée Radichio</b>	 <p>Délicieux en salade, comme des chicons avec de la doucette !2€/pc Dernières semaines !!</p>	
<b>mâche</b>		<b>1,20€/100gr</b>
<b>Pourpier (claytone de Cuba)</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>cresson</b>		<b>1,6€/botte</b>
<b>Chou blanc</b>		<b>2€/pc</b>
<b>Chou de Pontoïse</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>Poireaux</b>		<b>4€/kg</b>
<b>RADIS NOIR</b>		<b>4€/kg</b>
<b>Topinambour</b>		<b>3€/kg</b>

<b>Betterave rouge</b>		<b>2€/kg</b>
<b>Bush délicata</b>		<b>3€/kg (entre 2 et 4 pc au kg)</b>
<b>Potimarron Orange</b>		<b>2€/kg</b>
<b>Jack Be litel</b>		<b>3€/kg (entre 3 et 6 pc le kg)</b>
<b>Green Hokaïdo</b>		<b>2€/kg</b>
<b>BUTTERNUT</b>		<b>2€/kg</b>
<b>Courge Spagethi végétale</b>		<b>2€/kg</b>
<b>Pomme de garde vielle variété de verger hautes tiges</b>		<b>3,40€/kg</b>

## **D'autres Producteurs**

PDT AGria	Intermédiaire De chez Francis Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/ 1,50€ 15kg/18€
PDT Charlotte	Intermédiaire De chez Francis Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/ 1,50€ 15kg/18€
PDT Désirée	Intermédiaire De chez Francis Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/1,50€ 15kg/18€
Carotte	Bio Belge Ferme Baré non lavée	1,60/kg
CHOU ROUGE	Bio Belge	2€/pc
Oignon Jaune	Bio Belge	1,80/kg
Oignon Rouge	Bio Belge	2,20/kg
Échalotes	Bio Belges	5€/kg
Navet	Bio Belges	3€/kg
Panais	Bio Belges	3,40€/kg
Poire Conférence	Bio Belge	3,40/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

## **Courge délicata rôtie au four**

**Préchauffez votre four à 230 °C.**

Huiler la taque du four

**Coupez la courge en quartiers.** À l'aide d'un couteau aiguisé, coupez la courge Delicata en deux, dans le sens de la longueur. Enlevez les pépins et les fibres, puis divisez de nouveau chaque moitié en deux.

**Beurrez la surface de la courge.** Avec vos mains, appliquez du beurre ramolli, en couches généreuses, sur chaque face coupée.

**Salez et poivrez** les tranches de courge Delicata.

**Mettez les tranches de courge à cuire dans le four préchauffé pendant 30 à 40 minutes.**

**Servez chaud.** Dégustez la courge rôtie en détachant la chair de la peau à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette.