

		Panier standard	Grand panier
Pommes de terre	Kilo	1 kg	1 kg
Patates douces	Kilo	600 g	800 g
Rutabagas	Kilo	600 g	-
Navets jaunes et roses	Kilo	500 g	600 g
Radis noirs	Botte	1	1
Pommes	Kilo	600 g	-
Choux kale	Kilo	-	500 g
Fenouil	Kilo	-	450 g
Carottes	Kilo	-	500 g
Chicorée	Pièce	-	1
Qté d'articles		6	8

DISPONIBILITÉ DES PANIERS PENDANT LES FÊTES

Attention : le panier de vendredi 01/01 sera avancé au jeudi 31/12

Et si vous mijotiez...

• Mijotées de pommes de terre et carottes au miel

Pour 4 personnes :

- 5 carottes
- 8 pommes de terre
- 250 g de champignons
- 100 g de lard fumé
- 1 oignon
- 2 c. à soupe de miel
- Sel
- Poivre

1 - Lavez puis coupez les carottes et les pommes de terre en petits morceaux. Epluchez et coupez un oignon en fines lamelles. Emincez le lard fumé.

2 - Dans une cocotte (en fonte idéalement), faites revenir un peu d'huile d'olive. Une fois chaude, ajoutez les lamelles d'oignon, les carottes et les morceaux de pomme de terre. Ajoutez lard fumé et le miel.

3 - Remuez de temps en temps pour éviter que ça n'accroche au fond et laissez cuire à feu doux au moins une heure voire plus. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit s'enfoncer dans les légumes. Servez avec une viande blanche.

Miel et une saveurs : N'hésitez pas à jouer avec la multitude de miels disponibles pour varier les parfums de ce mijoté. Un miel très fleuri, un miel au goût de noisettes pour plus de corps ou encore un miel aromatisé pour plusieurs parfums.



Idée recette : Morgane
Crédit photo : chefsimon.com

• Crumble pommes et noisettes

- 5 pommes
- 100 g de farine
- 100 g de beurre doux
- 100 g de noisette concassées
- 1 pincée de cannelle

1 - Préchauffez le four à 180°C. Laissez le beurre à température ambiante une vingtaine de minutes. Lavez, pluchez, épépinez puis coupez en quartiers les pommes. Beurrez légèrement les quartiers de pommes, disposez-les dans un plat allant au four puis ajoutez la cannelle et mélangez. Réservez.

2 - Coupez le beurre en petits dés dans un saladier. Ajoutez la farine puis les noisettes concassées. Mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse plus ou moins fine selon vos goûts.

3 - Répartissez le tout sur les quartiers de pommes. Enfournez entre 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Dégustez chaud accompagné d'une boule de glace vanille.

Bon à savoir : Les crumbles sont une excellente préparation pour cuisiner des fruits légèrement abimés car une fois cuits et sous la pâte sableuse, on ne les voit plus. On peut autant en faire avec les pommes et poires en hiver, et les fraises ou encore les framboises en été.



Idée recette : Morgane
Crédit photo : www.fourchette-et-bikini.fr

Sur notre page Facebook :

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

Sur notre site internet :

jardinsdecocagnedefleurance.com

Par téléphone : 06.81.48.76.32

Par e-mail : jardinsdecocagne@orange.fr

Sur notre exploitation : «Au bouquet»

Route de Sainte-Radegonde à Fleurance

Accueil du public : lun. au ven. de 8h à 13h