

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pdt mixte
- ✓ 600g de panais
- ✓ 400g de blette
- ✓ 600g d'oignon jaune
- ✓ 400g de pousse asiatique

Votre Grand Panier



- ✓ 1kg de pdt mixte
- ✓ 800g de panais
- ✓ 600g de blette
- ✓ 1kg d'oignon jaune
- ✓ 500g de pousse asiatique
- ✓ 1 kg de poireau

Panais à l'ail rôti au four

Pour 4 personnes : 600 g de panais, huile d'olive, 3 gousses d'ail, sel et poivre du moulin.

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C). Huilez une plaque de pâtisserie recouverte de papier d'aluminium.

Peler le panais, coupez-le en 2 dans le sens de la longueur. Arrosez-le d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez avec l'ail pelé et écrasé, sel et poivre. Enfournez 25 minutes.

Tian de blette

Pour 4 personnes 1 botte de blette, 30 g de riz, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 100 g de jambon cuit (facultatif), 100 g de parmesan, 3 œufs, 1 verre de lait (ou de crème liquide), ½ botte de persil, sel, poivre, huile d'olive et de la chapelure. Faire cuire le riz pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver. Faire doucement suer les oignons ciselés dans de l'huile d'olive, y ajouter l'ail émincé. Laisser dorer un petit moment. Réserver.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Prélever les feuilles de blettes, les rouler ensemble et les couper en très fines lanières. Bien égoutter. Rincer le persil, l'effeuiller et le hacher.

Découper le jambon en fines lanières. Dans un grand saladier, battre les œufs en omelette avec le lait. Ajouter le parmesan râpé, 1 càs d'huile d'olive, le riz, les oignons fondus, le persil haché et le jambon. Poivrer et saler très légèrement. Ajouter les blettes ciselées. Mélanger très soigneusement puis déposer la préparation dans un plat à tian préalablement huilé. Tasser l'appareil à l'aide d'une fourchette. Saupoudrer un peu de chapelure.

Arroser d'une rasade d'huile d'olive.

Enfournier à four chaud, durant 40 à 45 minutes. Le dessus du gratin doit prendre une jolie couleur dorée. Servir chaud, tiède ou même froid.

Panais au curry et lait de coco

Pour 3 portions : 500 g de panais (poids épluché), 1 gros oignon, 120 g de lait de coco, 50 cl d'eau + 1/2 cube de bouillon de légumes, 10 g de Maïzena, 1 càc de curry, 1/4 càc de gingembre moulu, 1/2 jus de citron vert ou jaune, sel, poivre. Eplucher le panais et le couper en cubes moyens. Eplucher l'oignon et tailler en petits morceaux. Faire revenir les légumes dans une sauteuse pendant 5-6min. Ajouter le curry, le gingembre, sel, poivre et enrober le tout. Ajouter le bouillon délayé dans l'eau et cuire à ébullition une quinzaine de minutes. Une fois les panais tendres, on peut ajouter le lait de coco dans lequel on aura au préalable délayé la maïzena. Mélanger et laisser épaissir la sauce quelques minutes. En fin de cuisson ajouter le jus de citron. Servir bien chaud avec du riz et du poulet grillé par exemple et parsemer de persil !

Chers tous,

Cette semaine, nous entamons les plantations dans les champs dans des conditions humides. Nous commençons par les légumes frais, c'est-à-dire les salades, choux raves, épinards et fenouils. Nous parions sur le fait que le sol encore détrempé n'aura pas trop d'incidence sur le développement des plants.

En revanche, nous sommes plus inquiets pour les plantations des pommes de terre et oignons car il est nécessaire de travailler sur un sol à la texture bien aérée pour obtenir le résultat escompté.

Marie Claire, salariée au jardin que beaucoup d'entre vous croisent régulièrement à la boutique, expose cette semaine ses tableaux dans la salle de réunion où toute l'équipe est invitée à se rendre pour proposer un titre pour chacun de ses tableaux. Il s'agit d'aider Marie Claire à préparer ses futures expositions. Nous lui souhaitons tout le meilleur.

Les travaux de la boutique avancent bien. L'isolation est terminée et une première couche de peinture a été posée. Cette semaine, les nouvelles portes d'accès au Hangar seront installées. Il s'agit d'une étape importante pour améliorer le flux de circulation des marchandises dans le hangar étant donné que la porte d'entrée principale sera dorénavant réservée exclusivement à la boutique. Nos adhérents du Jeudi pourront observer ce changement dès ce Jeudi.

De la part de Marc et de toute l'équipe,

