



## Des nouvelles de nos cultures

Les pluies de juin ont laissé la place au chaud soleil de juillet : courgettes, poivrons, aubergines, concombres, salades, tomates cerises, tomates classiques et anciennes garnissent maintenant vos paniers.

Nos jardiniers préparent les **légumes de la rentrée** : les haricots verts de plein champs seront prêts courant septembre, les poireaux ont été plantés, les carottes et les betteraves ont été semées, les pommes de terre ont été buttées.



**A quoi sert le buttage des pommes de terre ?** Cette opération consiste à ramener la terre vers le pied du légume afin de permettre le développement des tubercules le long de la tige, de protéger les tubercules de la lumière (sinon ils synthétisent une

**substance toxique** appelée **solanine**, la pomme de terre verdit et devient impropre à la consommation) et d'éviter que les pieds se couchent, une fois qu'ils ont pris de la hauteur.

Cette semaine, navets et radis noirs seront semés.



Haricots verts et courges profitent de cette météo favorable

## La recette de la semaine

### Tatin de tomates cerises et mozzarella



**Ingrédients :** 500 g de tomates cerises, 1 boule de mozzarella, 1 pâte feuilletée, 3 cuillères à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 50 g de parmesan, sel & poivre, quelques feuilles de basilic

**Préparation de la recette :** Préchauffez le four thermostat 6 ou 180° C.

Dans une casserole, préparez un caramel avec le sucre et le vinaigre. Sur feu moyen, faites épaissir le caramel en mélangeant constamment (attention au risque de projections brûlantes). Une fois votre caramel saisi, versez-le dans un moule à manqué (environ 26 cm de diamètre).

Déposez les tomates cerises préalablement lavées par-dessus, ajoutez les tranches de mozzarella préalablement découpées puis parsemez de copeaux de parmesan. Salez, poivrez et ajoutez des morceaux de feuilles de basilic deci-delà.

Déroulez par dessus la pâte feuilletée, rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur (comme pour former une « couronne ») puis enfournez pendant 25 minutes. Démoulez dès la sortie du four sur un plat à tarte et servez immédiatement. A déguster avec une salade verte !

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 kg de courgettes, 500 g d'aubergines, 1 botte de blette, 500 g de poivrons, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerises, 1 salade batavia ou feuille de chêne

**Petit panier :** 1 kg de courgettes, 250 g de poivrons, 500 g de tomates, 500 g de tomates cerises, 1 salade batavia ou feuille de chêne

**Origine :** Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01