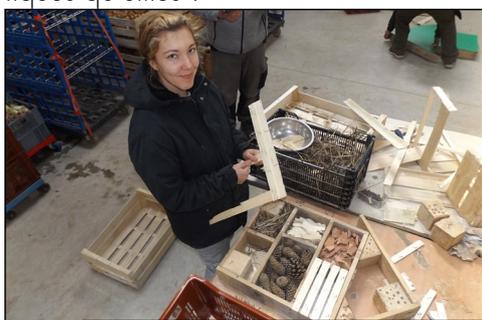


La Vie aux Potagers

Les températures bien en dessous du zéro mardi et mercredi derniers, nous ont contraint à garder nos jardiniers « au chaud ». Hélène BAILLET, notre cheffe de culture, leur a donc confié la mission de fabriquer des **maisons à insectes** : le but de ces installations est de faciliter la biodiversité en permettant aux auxiliaires du jardin que sont les bourdons, guêpes, papillons et autres **pollinisateurs** mais aussi aux coccinelles, chrysopes et autres **prédateurs naturels** des nuisibles du potager de venir s'installer au plus près de nos cultures. Retour en images sur ces réalisations aussi esthétiques qu'utiles !



La recette de la semaine

Gratin pommes de terre et poireaux

Ingrédients (pour 4 personnes) :

600 g de poireaux, 600 g de pommes de terre, 15 cl de crème fraîche épaisse, 80 g de gruyère, muscade, sel & poivre

Préparation :

Lavez les poireaux. Coupez-les et conservez les blancs. Mettez-les à cuire pendant 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 5 minutes. Emincez les blancs de poireaux et les pommes de terre pelées. Disposez-les en couches alternées dans un plat à gratin. Mettez le plat à gratin au four préchauffé pendant 25 min.

Mélangez la crème, la muscade et le fromage râpé, versez le tout sur les légumes et laissez gratiner pendant 15 min environ.



Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 500 g de betteraves rouges*, 1 botte de poireaux, 1 salade Feuille de Chêne, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 botte de poireaux, 125 g de mâche

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

* Ces légumes proviennent de l'exploitation de maraichers en agriculture biologique

Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30

