

La recette de la semaine du Petit Panier

Gratin de chou frisé aux lardons



Ingrédients (pour 2/4 pers.) :

1 chou frisé, 200 g de fromage à raclette (ou autre fromage de votre choix), 2 grosses tranches de poitrine fumée (ou 200 g de lardons fumés)

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C

Lavez le chou, détaillez-le en lamelles et faites-le cuire 10 à 15 minutes au four vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée.

Dans une poêle, faites revenir la poitrine fumée préalablement découpée en lanières (ou les lardons) puis ajoutez le chou et mélangez bien.

Versez le tout dans un plat à gratin.

Recouvrez de fromage à raclette et enfournez un bon quart d'heure à 180° pour que le fromage fonde. Servez de suite.

La recette de la semaine du Grand Panier

Le pesto de chou Kale



Ingrédients : 1 botte de chou Kale, 1 gousse d'ail, 80 g d'huile d'olive, 20 g d'huile de noix ou de sésame (si vous n'en avez pas, mettez davantage d'huile d'olive), 70 g de pignons de pin ou de noix, 25 g de gomasio (ou 20g de sésame + 1 cuillère à café de sel)

Préparation : Pelez et égermez l'ail (*astuce : si vous avez du mal à digérer l'ail cru, vous pouvez l'émincer, le mettre dans un petit bol et verser dessus un peu d'eau bouillante. Attendez 3 minutes, puis égouttez et poursuivez la recette.*)

Lavez, essorez puis hachez grossièrement le chou.

Mettez tous les ingrédients dans le mixer blender et hachez à vitesse moyenne.

C'est prêt ! Vous pouvez consommer le pesto immédiatement dans des pâtes ou du riz, dans un sandwich ou même à tartiner... ou le mettre dans un pot au frigo quelques jours ou encore dans des petits pots que vous stériliserez pendant 1h à la cocotte ou au stérilisateur.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 800 g d'oignons*, 1 botte de chou Kale, 1 chicorée, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre*, 500 g d'oignons*, 500 g de carottes*, 1 chou frisé

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

*Ces légumes proviennent de l'exploitation d'un maraicher 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

