

La Feuille de Choux

Semaine 05–Année 2025



Dans votre panier cette semaine : [Le Pays fait son jardin](#)

| Légumes | Prix à l'unité | Estim. panier | Prix panier |
|---|----------------|---------------|---------------|
| Carottes rouges | 3.20€/kg | 850g | 2.72€ |
| Mâche | 13.00€/kg | 200g | 2.60€ |
| Echalotes | 6.00€/kg | 300g | 1.80€ |
| Céleri rave | 3.10€/kg | 400g | 1,24€ |
| Poireaux | 3.50€/kg | 800g | 2.80€ |
| Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France | | | 11.16€ |

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

Le grand rangement au sein du jardin

L'équipe du Jardin profite de la période hivernale pour faire du tri au sein du jardin.

Il a été créé un espace de rangement pour nos bâches et nos toiles.

De même, nous en profitons pour ranger nos cagettes. D'ailleurs, nous tenions à vous sensibiliser sur le retour de ces dernières, sachant que chaque adhérent dispose de 3 cagettes nominatives.

De plus, un espace déchetterie est également en cours d'être construit, afin de pouvoir trier les différents matériaux.

« Organiser, ce n'est pas mettre de l'ordre. C'est donner de la vie. »



Le coin des recettes

Crumble de céleri rave poireaux



Ingrédients : 4 personnes

- 1 céleri rave
- 2 poireaux
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 carotte
- 1 gousses d'ail
- 50 g de parmesan
- 60 g de pain sec
- 5 noix
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 orange

Préparation : Allumez le four à 180 °C. Th 6. Cassez les noix, récupérez les cerneaux. Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire dans un filet d'huile d'olive pendant 15 minutes. Ajoutez l'ail épluché et haché en fin de cuisson ainsi que la carotte lavée et râpée, sel et poivre. Mélangez et remplissez un plat à gratin. Lavez et râpez le zeste d'orange. Coupez le pain et le parmesan en morceaux et déposez-les dans un mixeur avec les noix, sel, poivre, ajoutez l'huile d'olive et mixez pour obtenir une pâte à crumble. Recouvrez les légumes et parsemez dessus un peu de zeste d'orange râpée. Faites cuire 15 minutes pour réchauffer et dorer le crumble.

Lasagne aux poireaux et carottes



Ingrédients :

- 3 boules de mozzarella
- 2 blancs de poireau
- 3 carottes
- 1 échalote
- 10 noix
- plaques de lasagne
- 20 cl de crème fraîche
- 1/2 verre de vin blanc

Préparation : Couper en fines lamelles les carottes et les poireaux. Les rincer dans une passoire. Faire revenir l'échalote coupée en lamelles dans de l'huile dans une poêle. Ajouter les poireaux et carottes. Au cours de la cuisson ajouter le vin blanc et le bouillon. Lorsqu'ils sont bien revenus, au bout de 20 minutes environ, ajouter la crème (cela doit être assez liquide, ne pas hésiter à en mettre plus que les doses prévues). Casser les noix et les mixer. Les mélanger directement à la sauce ou les ajouter uniquement sur la dernière couche de lasagne. Découper les boules de mozzarella en lamelles. Verser une première petite couche de sauce dans un plat à gratin. Alternier une couche de lasagne, une couche de sauce, une couche de mozzarella et recommencer autant de fois que possible.