LaFeuille de Choux

Semaine 16- Année 2025

Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Blettes	3.50€/kg	700g	2.45€
Radis de Pâques	1.80€/b	1 botte	1.80€
Pleurotes	12.00€/kg	450g	5.40€
Laitue	1.60€/p	1 pièce	1.60€
Aillet	12.00€/kg	100g	1.20€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			**12.45€**

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

La livraison de votre panier en S17 sera le mercredi 23 avril au lieu du mardi 22 en raison du Lundi de Pâques

Pâques et ses radis bottes

Dans notre jardin, il n'y a pas encore de chocolat de Pâques, mais **nos radis de Pâques sont arrivés**.

De quoi s'agit-il ? Le radis Ostergruss, Raphanus sativus est une variété très polyvalente. Aussi appelé radis Rose de Pâques- ou radis de 5 semaines, ce légume se cultive du printemps jusqu'à l'automne. Sa racine pointue de couleur rose renferme une chair blanche et croquante, de saveur douce. Elle se consomme crue à la croque au sel, en salade, en jus, ou bien cuite en accompagnement de viandes et de soupes. Les jeunes feuilles de radis sont également comestibles (en référence à notre cake aux fanes de navets ou de radis, crues ou cuites comme des épinards.

Souris de Pâques en Fromage et Radis : L'Apéro qui Fait Craquer Petits et Grands !

Pâques est l'occasion rêvée de mêler gourmandise et créativité, surtout quand il s'agit de préparer un apéritif qui émerveille autant qu'il régale. Cette recette de **souris de Pâques en fromage et radis** est un vrai petit bijou visuel, parfait pour séduire aussi bien les enfants que les adultes. Faciles à réaliser, ces petites créatures fromagères apportent une touche ludique et colorée à vos tables printanières. Côté saveurs, le croquant légèrement piquant du radis se marie à merveille avec la douceur des fromages comme la mozzarella. Les grains de poivre apportent juste ce qu'il faut de caractère, tout en servant d'éléments décoratifs. Quant aux brins de ciboulette, ils ajoutent une touche de fraîcheur herbacée et un joli contraste de couleur.

Le coin des recettes

Souris de Pâques

Ingrédients :

- 6 à 8 boules de mozzarela ou de tomme
- 3 à 4 radis ronds
- Grains de poivre noir ou clous de girofle
- Brins de Ciboulette
- Gouttes de jus de citron ou vinaigre

Souris de Pâques en Fromage et Radis : L'Apéro qui Fait Craquer Petits et Grands !

Préparation : **Former le corps des souris :** Utilisez des demi-boules de tomme ou de mozzarella.Coupez légèrement la base pour les stabiliser sur le plat.
Créer les oreilles : Tranchez finement les radis (environ 1 à 2 mm d'épaisseur). Faites une petite entaille sur le dessus du fromage et glissez les tranches à l'intérieur pour former les oreilles. **Ajouter les yeux et le nez :** Enfoncez deux grains de poivre noir pour les yeux et un autre pour le nez (ou un clou de girofle pour un effet plus marqué). Pour une version plus fun ou sucrée, vous pouvez utiliser des mini-pépites de chocolat ou des billes de sucre.
Présentation et décoration : Disposez les souris sur une planche en bois ou un grand plat. Ajoutez des brins de ciboulette pour imiter des moustaches ou créer un effet de pelouse.

Risotto aux pleurotes

Cuisiné par PHC ce lundi 14 avril

Ingrédients : 6 personnes

- 300g pleurote(s) - 4 oignons - 2 gousses d'ail
- 300g Riz arborio
- 50g de parmigiano Reggiano
- 1 cube de bouillon de légumes
- 90 cl d'eau
- 5 cl d'huile d'olive
- Quelques feuilles de persil japonais et de sauge
- 50g de beurre doux
- 10 cl de vinaigre de cidre

Préparation :

Déchirer les pleurotes en suivant les fibres, puis les poêler avec l'ail et un peu d'huile d'olive. Éplucher l'oignon et le ciseler, puis le faire suer avec de l'huile d'olive. Ajouter le riz et chauffer quelques minutes pour le faire nacrer. Déglacer ensuite avec le vinaigre et faire réduire de moitié. Émietter le cube de bouillon et verser de l'eau à hauteur, puis cuire en remuant très souvent. Quand le liquide a été absorbé par le riz, rajouter de l'eau jusqu'à ce que le riz soit cuit (temps de cuisson de 15 à 17 min). Ajouter pour finir le parmesan, le beurre, les champignons, le persil japonais et la sauge ciselée.