

La Feuille de Choux

Semaine 35- Année 2025

Dans votre panier cette semaine :



Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
PDT Allians	2.30€/kg	700g	1.61€
Tomates cerise	12.00€/kg	400g	4.80€
Laitue	1.30€/p	1 pièce	1.30€
Melon	2.80€/p	1 pièce	2.80€
Patisson	3.00€/kg	700g	2.10€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			12.61€

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

Le Melon fait son apparition au jardin

Notre melon Arum a réussi à faire son apparition au sein du jardin pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Nous avons eu beaucoup de chance, car cette année, il a survécu au mildiou, étant arrivé à maturité avant que ce dernier n'est le dernier mot.

Effectivement, la culture du melon est souvent difficile dans notre région,



Le coin des recettes

Tiramisu au melon



Ingrédients : 6 personnes

- 250 g de mascarpone
- 1 melon
- 100 g de cassonade
- 500 g de biscuits
- 4 œufs
- 1 petit sachet de sucre vanillé

Préparation : Casser les œufs pour séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige très ferme. Aux jaunes d'œufs, ajouter la cassonade et le sucre vanillé. Bien mélanger au fouet. Ajouter ensuite le mascarpone et mélanger de nouveau pour obtenir un mélange bien homogène. Avec une cuillère en bois, ajouter ensuite délicatement les blancs battus dans le mélange obtenu. Tapisser le fond d'un plat (préalablement chemisé d'une feuille de papier sulfurisé) d'une couche de biscuits et de morceaux de melon et puis une couche de mélange mascarpone/œufs. Alternier successivement et terminer par une couche de biscuits. Pour finir, mettre le plat au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Poêlée de Pâtisson



Ingrédients :

- 1 pâtisson bio
- 4 pommes de terre bio
- 12 tomates cerises bio
- 1 piment frais doux bio
- 1 oignon frais bio
- Thym, romarin, estragon, sel, poivre
- huile d'olive de Terre de Crète

Préparation : Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.

Laver le pâtisson et les pommes de terre (vu que l'on garde la peau) fractionner le pâtisson en 4, retirer les graines puis le découper en cubes, faire de même pour les pommes de terre. Faire revenir les cubes de pâtisson dans une poêle quelques minutes avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils prennent une belle coloration. Déposer les sur un papier absorbant, les saler et faire pré cuire les pommes de terre à la place. Ajouter l'oignon en dés et le piment frais découpé en rondelles, saler, poivrer puis remuer. Remettre le pâtisson, le thym, le romarin, remuer en les faisant sauter dans la poêle.