

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mardi 24 janvier – Mercredi 25 janvier

Nouvelles des champs

ZOOM SUR LES PRODUITS LAITIERS

Fabriqués à partir du lait de vache, nous vous proposons [une gamme](#) entièrement issue de l'Agriculture Biologique ...

Les Fromages



En cette période de tarissement des chèvres, seuls les fromages de vache sont disponibles : assortiment de [fromages](#) et [4 fromages frais](#).

Les Faisselles

Le panier de [6 faisselles](#) à 3,30 € TTC



Les Yaourts



Ils régaleront aussi bien les petits que les grands ! Les yaourts aromatisés sont aux extraits de vanille et au citron quant à ceux aux fruits, il existe une multitude de parfums : fraise, abricot, poire, cerise ...

Paniers de 6 yaourts : nature – aromatisé – fruits
Pots de 1 kg : nature – aromatisé

Le Lait

Retrouvez le bon goût du [lait frais](#) de ferme !



Dans la gamme également : la [cervelle de canut](#) et le [yaourt à boire](#) 250 ml

Les producteurs :

- GAEC de l'Abreuvoir à St-Sorlin de Morestel (38)
- Martine Chipier à Soucieu-en-Jarrest (69)
- La ferme des p'tits bio (42)

Nous récupérons lors des distributions :

- Bouteille de lait en verre (pas celles en plastique)
- Panier coloré de yaourt
- Panier faisselle

Facile ! Pour commander, il suffit de cliquer sur les liens

Sem 3: 130 paniers

**N'HESITEZ PAS A DECOUVRIR
NOS NOUVEAUX PRODUITS,
COMME LES PLEUROTES
FRAICHES, DE DELICIEUX
CHAMPIGNONS des monts du
lyonnais....**

Idée recette

Purée de rutabaga aux œufs

Ingrédients

- 600g de rutabagas, pelés et coupés en petits morceaux
- 75 cl de bouillon de boeuf
- 4 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en 4
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de chapelure sèche
- 1/4 cuillère à café de muscade râpée
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 oeufs battus
- 10 g de beurre
- poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Mettre les rutabagas dans le bouillon avec le sel, porter à ébullition, réduire le feu, couvrir la casserole et laisser cuire 5 minutes.
Ajouter les pommes de terre et laisser cuire encore 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres (vérifier avec un couteau).
Égoutter les légumes, les remettre dans la casserole et les écraser en purée.
Réduire en crème le beurre puis incorporer la crème, la chapelure, la muscade, le poivre et les œufs.
Mélangez.
Incorporer cette préparation à la purée de légumes puis étaler dans un plat à gratin huilé.
Enfourner pour 1 heure de cuisson, le dessus doit être bien doré.
Servir immédiatement, avec de la viande rôtie par exemple.

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Légumes de Eric Crozier et Didier Rouzier

Petits variés (11 €) : 500g carottes, 1kg chou rave, 1kg chou vert, 500g poireaux, 1 radis noir, 600g rutabaga, 2 petites salades.

Grands variés (15 €) : 800g carottes, 1kg chou rave, 1,2kg chou vert, 900g poireaux, 1 radis noir, 1kg rutabaga, 3 petites salades.

Tout p'tit panier (7 €) : 400g carottes, 1kg chou rave, 500g chou vert, 500g poireaux, 600g rutabaga, petite salade.

Très grand varié (17,60€) : 800g carottes, 1kg chou rave, 1,2kg chou vert, 1,8kg poireaux, 1 radis noir, 1kg rutabaga, 3 petites salades.

Fruits de Marc Besseas Regis Ressicaud et Marc Guyot

P'tit fruité : 1kg poires, 1kg pommes **AB**, 0,75kg kiwis **AB**

Grand fruité : 1,1kg poires, 1,2kg pommes **AB**, 0,9kg kiwis **AB**, 1 nougat



Association Insertion et Terroirs - 64 avenue du 8 mai 1945 - 69 960 CORBAS
Tél / Fax : 04 72 50 71 63 - Mail : contact@adeuxpasdeschamps.com