

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Jeudi 22/12 – Vendredi 23/12

Nouvelles des champs

QUELQUES SUGGESTIONS DE PRODUITS
POUR LES FETES ...

Les commandes des savoureux **paniers de Noël** continuent !



Notre gamme de 4 paniers s'adapte à vos besoins et votre budget :

[Panier à 15 €](#) - [Panier à 20 €](#) - [Panier à 29 €](#) - [Panier à 50 €](#)

Les livraisons seront effectuées du 12 au 23 décembre.

Pour vos repas de fin d'années nous vous proposons :

[Champignons pleurotes](#) à 4,40 € / 250 g



[Cardons](#) à 3,34 € / kg

Bocaux 250 g de [marrons entiers cuits](#) labélisés « Nature et Progrès » à 5€

[Noix AB](#) à 5,55 € / kg



Humm, également du [pain d'épices aux oranges](#) à 5,95 € / 410 g

Nouveauté du côté des bières AB des Monts d'Or :

[Coffret 3 bières 75 cl](#) Ambrée – Blanche – Dorée à 16,60 €

[Bouteilles 33cl à l'unité](#) à partir de 2,55 €

Et ... rien de tel qu'un bon accord met et vins

[Vins](#) rosé et rouge AOC Collines Rhodaniennes

Les blancs de Savoie : Roussette, Apremont, Vin de Savoie

Le Beaujolais cru AOC Régnié AB



Pour commander les produits, cliquer sur le lien

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Légumes de Didier Rouzier et Daniel Ducreux

Petits variés (11 €) : 500g cardon, 400g céleri raves, 450g endives, 400g épinards, 200g de mâche, 500g poireaux, 1 salade

Grands variés (15 €) : 1kg cardon, 600g céleri raves, 550g endives, 500g épinards, 300g de mâche, 500g poireaux, 1 salade

Tout p'tit panier (7 €) : 400g céleri raves, 400g épinards, 200g de mâche, 300g poireaux, 1 salade

Très grand varié (18,20€) 1kg cardon, 600g céleri raves, 550g endives, 500g épinards, 600g de mâche, 500g poireaux, 1 salade

Fruits de Marc Besseas Regis Ressicaud et Marc Guyot

P'tit fruité : 1,1kg de poires, 1kg de pommes **AB**, 0,7kg kiwis **AB**

Grand fruité : 1,5 kg de poires, 1,5kg de pommes **AB**, 1,1kg kiwis **AB**

Sem 50: 120 paniers

**TOUTE L'EQUIPE D'@ DEUX PAS
DES CHAMPS VOUS SOUHAITE UN
JOYEUX NOEL!!!**

**N'oubliez pas que vous pouvez encore
commander les paniers de Noël!**

Idée recette

Cardons au gratin

Ingrédients

- 1 kg de cardons
- 20 gr de beurre + beurre pour le moule
- 1 cuil à soupe bombée de farine
- le jus d'un citron
- Pour la béchamel : 40 gr de beurre, 40 gr de farine, 10 cl de jus de viande ou 1 tablette de bouillon de volaille, 15 cl de vin blanc, 4 cuil à soupe de chapelure, sel, poivre.

Préparation

Epluchez soigneusement les cardons en retirant les fils des tiges comme pour les cotes de bettes.

Coupez les en tronçons de 3 à 4 cm.

Les faire cuire 45 mn dans une marmite d'eau salée additionnée du jus du citron et de la farine.

Egouttez les soigneusement.

Faites fondre 40 gr de beurre dans une casserole sur feu doux.

Jetez y la farine et faites la cuire 2 ou 3 mn en remuant sans laisser colorer.

Mouillez avec le vin et le jus de viande ou la tablette de bouillon diluée dans 10 cl d'eau chaude.

Remuez jusqu'au consistance onctueuse. Salez, Poivrez.

Beurrez un plat à gratin et étalez-y les cardons. Recouvrez les de sauce et poudrez les de chapelure.

Faites fondre le reste du beurre (20 gr) et arrosez en la chapelure

Faites gratiner 10 à 15 mn dans un four préchauffé au max.

