



Le coin des recettes

Gratin Léger de Pommes de Terre et de Tomates Cerises

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de pomme de terre
300 g de tomates cerises
50 g de chapelure
2 gousses d'ail
de l'origan
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel.

Préparation

Epluchez et coupez les pommes de terre en tranches fines puis lavez les tomates cerises et coupez-le en deux. Pelez puis hachez les gousses d'ail.

Dans un bol mettez la chapelure, l'ail, l'origan, le sel et l'huile d'olive puis mélangez.

Dans un plat recouvert de papier sulfurisé déposez une couche de pomme de terre puis salez légèrement et déposez de tomates cerise puis parsemez un peu de chapelure.

Recouvrez ensuite d'une autre couche de pommes de terre puis salez et déposez les tomates cerises et parsemez de chapelure.

Ensuite déposez ne dernière couche de pommes de terre et déposez les tomates cerises et parsemez le reste de chapelure.

Enfournez ensuite votre gratin à 180°C pendant environ 40 minutes.

Spaghettis de carottes et tomates cerise rôties

Ingrédients pour 4 personnes

6 carottes
200g de feta
1 citron
250g de tomates cerise
1 cas de sucre
Thym
10 feuilles de feuilles de basilic
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 160°C.

Rincez les tomates cerise. Disposez-les dans une lèchefrite recouverte d'un papier sulfurisé en prenant soin de mettre la partie coupée vers le haut. Saupoudrez de sucre et de sel fin, parsemez de thym et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Enfournerez 25 minutes.

Epluchez et passez les carottes à l'économe puis les assaisonnez-les de jus de citron, huile d'olive, sel et poivre. Laissez mariner au frais.

Lavez et hachez le basilic puis émiettez la féta. Dans un grand bol, réunissez les spaghettis de carottes, les tomates rôties, le basilic et la feta.



Retrouvez-nous sur notre page
Facebook « Arozoar Cocagne »



FR-BIO-01
Agriculture France

Chic, les abonnements pains sont ouverts!

Afin de simplifier la production et la commercialisation, mais aussi pour éviter le gaspillage, nous avons choisi de vendre le pain sur abonnement uniquement. **Les ventes devraient commencer en septembre.**

N°283



1

Je choisis mon abonnement

Je souhaite pain(s) par semaine.

Chaque semaine je recevrai le(s) même(s) pain(s).

2

Je choisis mon/mes pains

Nous vous proposons **3 pains différents** et 2 tailles pour l'instant et chaque semaine nous concevrons un « pain surprise ». Ce peut être un pain spécial (seigle, noix etc..) ou un pain saisonnier (ail des ours par exemple)

Attention, **seuls les abonnés au pain** pourront passer des commandes complémentaires (au moins 48h à l'avance)

Campagne 1 KG
Graines 800 g
Engrain 400 g
5.5 €

Campagne 500 g
Graines 400 g
3 €

Pain surprise
4 €

3

Je choisis mon/mes jour(s) de livraisons

Vous avez 3 options possibles:

Mardi

Vendredi

ou les 2!

4

Je calcule mon abonnement mensuel

En fonction de mes choix **je serai prélevé chaque mois du montant de mon abonnement**. Comme pour les paniers, nous prélèverons chaque mois 4 semaines de pain soit 48 sur l'année.

Par exemple

*Je prends 1 Graine 800g et 1 pain surprise par semaine je paierai : 9.5 € par semaine soit **38 € par mois**. (34 € si je suis abonné aux paniers de légumes)*

Je prends 1 campagne 1Kg par semaine, je serai prélevé de 22 € par mois (18€ si je suis déjà abonné aux légumes)

N'hésitez pas à nous contacter !

Si je suis abonné(e) aux paniers de légumes je déduis **4 €** sur mon abonnement mensuel!

