

## Petite histoire de panier - jeudi 21 juin

Que de verdure dans nos paniers ! Que de radis aussi ! Et en même temps, ce n'est pas une surprise... soleil + eau = magnifiques salades. C'est un pic, profitez-en, il n'y en aura bientôt plus !

Idéalement, il faudrait tout laver aujourd'hui ou demain et placer dans le bac à salade du frigo pour profiter de belles feuilles de salade toute la semaine.

### Vous saurez tout sur le RADIS !

Le radis fait partie de ces cultures qu'on intercale entre d'autres cultures car ils poussent plus vite et laissent la place ensuite. Les radis de la semaine par exemple ont poussé entre 2 rangs de haricots. Vous trouverez en général 2 ou 3 variétés de radis dans vos paniers :



- le "sora", tout rond, bien rouge et croquant - tout simplement délicieux !
- un radis plus long, qui pousse très rapidement et s'est invité un peu plus vite que prévu dans nos paniers... si cela peut vous donner des idées, il s'appelle le "french breakfast" (!)
- et notre fameux radis violet, dit "de FX", une semence de purple ball, qui ne se trouve pas dans le commerce. Plus gros, avec une peau plus épaisse mais tout aussi délicieux !

## Pas de gâchis dans le radis !



Avez-vous déjà goûté un **velouté de fanes de radis** ? Très simple ! Trier et laver soigneusement les fanes, les placer dans une cocotte avec 1 ou 2 gousses d'ail, une grosse pomme de terre (ou une courgette) un peu de bouillon de légumes ou juste sel /poivre et 1 litre d'eau. Lorsque la pomme de terre est cuite, c'est bon ! Mixer pour obtenir un velouté (on peut ajouter crème ou fromage frais pour les enfants !) Délicieux chaud ou glacé en été !

Pour les salades, là encore plusieurs variétés : biscia rossa (rouge), radichetta (feuilles longues et fines en forme de flocon de neige), reine des glaces, (légèrement frisée au bout) et de la feuille de chêne italienne.

Egalement dans le panier vous trouverez un joli mix de légumes avec les premières courgettes, concombres, carottes et chou rave et des petits pois.

Petit clin d'oeil de Jérôme : tous les choux rave ne sont pas égaux.. voici 2 choux plantés en meme temps, au meme endroit... en espérant que celui dans votre panier ressemble plus à celui de gauche :)

**Que faire avec mon chou rave ?** cru à l'apéro, petit cube ou en carpaccio ou encore cuit en purée (petit goût de chou fleur)

Bon appétit !

