

HISTOIRE DE PANIER DU 5 JUILLET

Petits paniers (7,54 u)

- Mix de légumes : courgettes ; concombres ; p. de terre ; fenouil ou chou rave ou arroche
- 2 salades
- radis
- oignons
- 300g de caseilles

Grands paniers (13,2 u)

- Mix de légumes : courgettes ; concombres ; p. de terre
- 3 salades
- oignons
- petits pois/fèves
- 300g caseilles
- tomates

Dans vos paniers cette semaine,

- une petite barquette de caseilles pour lancer la saison de la récolte ! Ça ne dure pas, alors **courrez vite les cueillir au jardin de Lépigny ou aux Plagnes !**
- les derniers radis...



- **les 1res tomates pour les grands paniers mouahahahah !**
(que les petits paniers se rassurent, ce sera leur tour la semaine prochaine)
- la fin des petits pois, qui vont laisser la place aux haricots
- **des salades aux noms imagés : la queue de truite, l'oreille du diable, la radichetta, la grosse blonde paresseuse (un laitue de caractère !)**

Et pour terminer, un peu d'inspiration pour ceux qui calent sur les radis :

Soupe glacée de fanes de radis à la menthe

Fanes et bulbes d'1 pote de radis

4 brins de menthe

1 pomme verte

1 yaourt velouté

25cl de crème liquide

- Ebouillanter les fanes à l'eau salée pendant 1 mn avec les feuilles de menthe
- Mixer la pomme épluchée + radis + fanes + menthe avec le yaourt jusqu'à obtention d'une crème épaisse. Saler, poivrer.

- Réserver 2h au frais
- Avant de servir, ajouter la crème fraîche, un filet d'huile d'olive et mixer à nouveau pour rendre le mélange mousseux.

Magrets de canard rôti, radis confits au vinaigre

2 magrets de canard

2 bottes de radis

1 gousse d'ail

5cl vinaigre blanc

- Préchauffer four 200°C
- Saler et poivrer les magrets côté chair et les ficeler ensemble comme un rôti (partie peau vers l'extérieur)
- Colorer les magrets 8-10 mn de toutes parts. Eliminer la graisse fondue.
- Mettre le rôti au four dans une petite cocotte 20 mn en le retournant à mi-cuisson.
- Et tant qu'on y est, y jeter une poignée de caseilles 2mn avant la fin de cuisson ! Pendant ce temps...
- Saisir les radis lavés et équeutés dans un peu de beurre. Dès qu'ils commencent à perdre leur couleur, arroser d'un trait de vinaigre blanc (ils vont retrouver un rose soutenu).
- Saler et verser 10 cl d'eau, laisser cuire jusqu'à évaporation du jus.
- Lorsqu'ils sont cuits, saupoudrer d'1 cuillère à café de sucre roux pour les caraméliser légèrement.
- À part, faire revenir les fanes 2mn dans un peu de beurre. Ajouter la gousse d'ail hachée.
- Servir les tranches de magret avec le jus rendu lors de la cuisson et du découpage, les radis et les fanes.

Radis au vinaigre, comme des cornichons

Vinaigre de Xérès

1 cuillère à soupe de sucre

graines de coriandre

grains de poivre

menthe

- Ranger les radis dans un bocal après les avoir fait dégorger toute une nuit avec du gros sel.
- Répartir dessus, coriandre, poivre, menthe
- Faire bouillir le vinaigre + sucre pendant 1mn
- En couvrir les radis et visser le couvercle aussitôt pour pasteuriser.

Attendre 3 mois avant de consommer

Merci Judith, bravo pour les belles recettes proposées: quel talent !