

L'HEBDO

Semaine 46 du 10 au 14 novembre 2025



Dahlia



Nos marchés sur site

Mercredi : de 9h à 12h30

Vendredi : de 9h à 12h

Samedi : de 9h à 12h



Les Jardins d'IDéES
5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS
03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr

Mardi 11 novembre

Organisation des livraisons



Paniers du mardi 11 novembre :

- Voujeaucourt / Bart / Belfort
→ livrés le lundi après-midi

Attention il n'y aura pas de pain pour les livraisons de lundi

- Recyclerie des Forges / Fromagerie Lehmann
→ livrés le mercredi après-midi

- Paniers du mercredi 12 novembre :
→ livrés le jeudi après-midi

- Paniers du jeudi et vendredi : pas de changement

Si vous êtes absents ou que les dates ne conviennent pas, pensez à annuler votre panier. Vous pouvez également doubler les paniers des semaines suivantes !

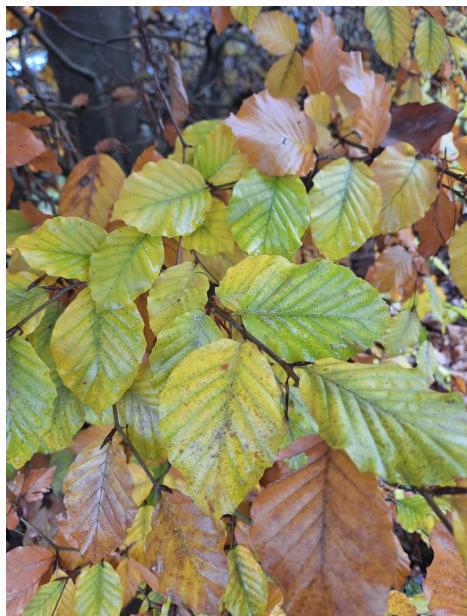
LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Salade	1 pièce	1.70€	1 pièce	1.70€	1 pièce	1.70€	Quelques jours au frigo
Butternut	1.2kg	2.88€	1.5kg	3.60€	1.4kg	3.36€	2/3 semaines dans un endroit à 13°C idéalement
Carotte	600g	1.62€	800g	2.08€	900g	2.34€	1 semaine au frigo
Topinambour	600g	1.74€	600g	1.74€	600g	1.74€	1 semaine au frigo
Oignon	450g	1.08€	550g	1.32€	500g	1.20€	Plusieurs semaines au sec et à l'abri de la lumière
Rutabaga			600g	1.74€			1 semaine au frigo
Tomate					1kg	3.40€	1 semaine au frigo
Poivron					400g	1.60€	1 semaine au frigo
Chou Pak Choi			400g	1.36€	500g	1.70€	1 semaine au frigo
TOTAL		9.02€		13.54€		17.04€	



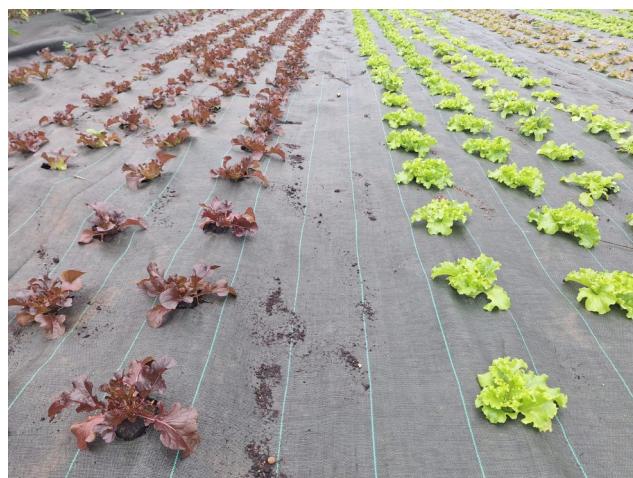
Côte de bette colorées



Trèfle



Trèfle



Salades



Gratin de topinambour

600g topinambour 10cl de vin blanc 15cl crème épaisse
60g parmesan 6 tranches de jambon
1 oignon sel, poivre



Préchauffez votre four à 220°C.
Epluchez les topinambours et mettez les dans une casserole d'eau froide et faites-les bouillir durant 20 min avec 1 cuillère à soupe de bicarbonate (cela rend les topinambours plus digestes). Égouttez-les en les mettant dans une passoire. Découpez vos topinambours en rondelles et réservez. Découpez l'oignon en morceaux et faites revenir quelques minutes dans une poêle avec de l'huile. Prenez un plat à gratin. Mettez-y dans l'ordre une couche de jambon, une couche de topinambours avec une partie des échalotes puis, une couche de crème. Reprenez ensuite tout en maintenant le même ordre. Arrosez avec du vin blanc. Ajoutez du poivre et un peu de sel. Enfin, parsemez avec le parmesan. Faites cuire au four pendant 20 min et dégustez aussitôt.

Butternut rôtie

1 butternut 1 oignon 1 buche de chèvre
200g de lardons huile
sel, poivre



Préchauffez votre four à 180°C. Coupez la courge butternut en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines, et assaisonnez légèrement l'intérieur avec du sel et du poivre. Disposez les moitiés de courge, face coupée vers le haut, dans un plat à gratin. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites rôtir au four pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre et se perce facilement à la fourchette.

Pendant ce temps, Faites chauffer des lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Dans la même poêle, ajoutez l'oignon haché et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Incorporez l'ail émincé et le thym, et laissez cuire une minute supplémentaire, jusqu'à ce que les arômes se dégagent. Mélangez les lardons croustillants et les oignons sautés avec le fromage de chèvre émietté. Une fois la courge butternut rôtie, sortez-la du four et laissez-la refroidir légèrement. Garnissez chaque moitié de courge avec le mélange, en appuyant légèrement pour bien répartir la farce. Remettez les butternuts farcis au four et laissez cuire encore 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Bon appétit !