



Semaine du 7 avril

Les jardins de Longecourt

PETIT PANIER

POIREAUX
ENDIVE
BLETTE
RADIS BOTTE
OIGNON PRIMEUR
MESCLUN

GRAND PANIER

POIREAUX
ENDIVE
BLETTE
RADIS BOTTE
OIGNON PRIMEUR
MESCLUN
NAVET PRIMEUR

GNOCCHIS ET BLETTE

J'aime beaucoup la blette et je l'utilise souvent pour faire un accompagnement avec des pâtes ou des gnocchis. Voici une recette idéale pour un soir de semaine, dans votre panier il faut la moitié des blettes et des oignon primeurs et en plus des gnocchis tout fait et un peu de bouillon. Couper les oignons avec le vert, Laver et essorer les côtes de bette. Détacher les tiges blanches des feuilles. Couper les feuilles en larges lanières et les tiges en fines lanières. Faire cuire les gnocchis dans de l'eau salée en suivant les instructions de l'emballage. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif et y saisir l'oignon et les côtes de bette 3 à 4 minutes. Déglacer avec un bouillon et laisser mijoter env. 5 minutes. Retirer les gnocchis avec une louche. Ajouter les gnocchis à la poêlée. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter crème et parmesan ou autre et servir.

Bonne cuisine!