

Cuisinons les légumes bio, locaux et de saison!

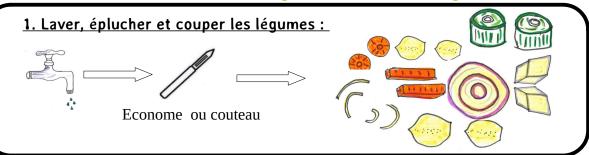
31 janvier 2023

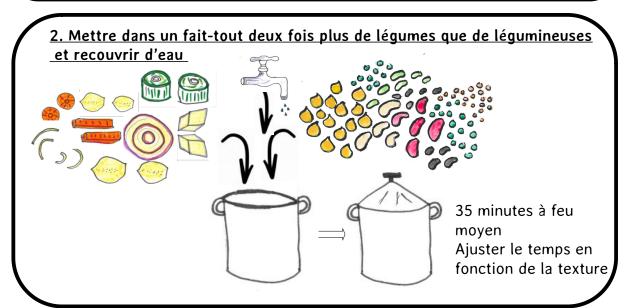
On vous présente une méthode pour faire un plat complet en associant une légumineuse et une céréale avec les légumes de votre panier.

En les associant dans un même plat, on obtient un plat avec toutes les protéines indispensables au corps.



Préparation de la soupe de légumes avec des légumineuses







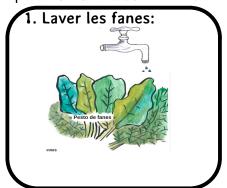
4. Présentation et accompagnement :

On peut accompagner la soupe - par des légumes crus coupés en petits morceaux afin de profiter de leur vitamines

- Pesto
- Crakers

Pesto de fanes

Les fanes sont les feuilles des légumes. Elles sont riches en vitamines et en fibres. Les plus courantes sont celles de radis, de carottes et de blettes.





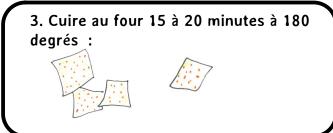


Crackers

Cette recette peut être utilisée pour faire une pâte brisée pour vos tartes.









Des idées avec les légumes du panier de cette semaine :

Panier du Girou : Soupe orange!

Lentilles corail ou haricots blancs +patate douce+carotte ou courge+riz

Accompagnement : Chou Milan cuits -pincée de thym-beurre- échalote- sel- poivre-

lcantal

Panier du Ricotier: Soupe multicolore! (sans mixer)

Lentilles vertes -poireau en petits tronçons – carottes en dés Accompagnement : Crakers avec du pesto de fanes de carottes

Panier du Volvestre: Soupe Verte! Pois cassés+Poireau+Chou ou Blette

Accompagnement : Salade chou Pontoise ou Pesto de blette et crakers

Retrouvez plus de recettes sur : https://cocagne-alimenterre.org/ressources/ Le contenu de votre panier sur

https://girou.cocagnebio.fr ou https:\\ricotier.cocagnebio.fr ou https://volvestre.cocagnebio.fr

















