



## **Votre panier de la semaine du 25 au 31 juillet :**

*Pommes de terre nouvelles, salade, tomates cerises, courgettes, concombre, tomates, poivrons*



## **Nos suggestions de recettes**

### **Eau de concombre et citron vert**

**Ingrédients :** 1 concombre, 3 citrons, 3 l d'eau

1. Lavez et séchez les citrons verts et le concombre
2. Otez les deux extrémités des citrons et coupez le concombre en deux.
3. Emincez-les avec une mandoline ou au couteau en rondelles de 2 mm pour les citrons et en rubans de 3mm pour les concombres.
4. Placez-les dans une carafe et versez l'eau par-dessus. Couvrez et placez au frais 2 h avant de servir.

*Vous pouvez utiliser de l'eau plate ou gazeuse et ajouter quelques feuilles de menthe fraîche.*

### **Riz au chorizo et poivrons**

**Ingrédients** :300g de riz, 250 g de tomates, 200 g de chorizo, 1 ou 2 poivrons, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, 1 cube de bouillon de votre choix.

1. Lavez et découpez le poivron en cubes, les tomates soit en cubes ou en plusieurs quartiers. Faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive les cubes de poivron. Faites-les cuire 15 minutes ajoutez les morceaux de tomates, prolongez la cuisson 15 minutes.
2. Faites bouillir de l'eau ajoutez le cube de votre choix pour faire cuire le riz. L'égoutter.
3. Tranchez le chorizo. Ajoutez-les aux poivrons -tomates et faites revenir quelques minutes, en mélangeant, poivrez, salez selon convenance.
4. Disposez le riz dans un plat. Versez la préparation de poivrons-tomates-chorizo. Mélangez et servir.

### **Crumble salé aux tomates**

**Ingrédients** :6 tomates, 70 g de parmesan, 70 g de farine, 50 g de beurre, quelques feuilles de basilics, 2 gousses d'ail, sel, poivre.

1. Préchauffez le four à 180°C (ther 6)
2. Lavez les tomates et les coupez en deux.
3. Eplucher l'ail et frotter-en le plat à gratin.
4. Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine, le parmesan. Le mélange doit être sableux.
5. Disposez les tomates dans le plat. Salez et poivrez, ciselez le basilic par –dessus.
6. Emiettez la pâte à crumble sur les tomates et enfournez pendant 30 minutes.