



**Votre panier de la semaine du 19 au 25 juin :**

*Pommes de terre, courgettes, salade, petits pois, choux, blettes et oignons blancs*



**Nos suggestions de recettes**

### **Clafoutis au jambon, petits pois et boursin**

*Recette pour 4 personnes*

**Ingrédients** : 200g petits pois – 200g jambon – 4 œufs – 100g boursin – 150 g lait – 10 g beurre

**Préparation** : 15' / **Cuisson** : 15'

1. Préchauffer le four à 180° C. Cuire les petits pois dans une casserole d'eau 10'.
2. Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait et le boursin. Saler, poivrer et mélanger le tout.
3. Couper le jambon en morceaux et l'incorporer à la pâte. Ajouter alors les petits pois cuits.
4. Verser la préparation dans un plat beurré et faire cuire au four 15'. Servir bien chaud.

### **Courgettes farcies aux lardons**

*Recette pour 2 personnes*

**Ingrédients** : 500g courgettes – 140 g lardons – 100g fromage râpé - poivre

**Préparation** : 5' / **Cuisson** : 35'

1. Préchauffer le four à 230° C. Laver et couper les courgettes en 2 dans le sens de la longueur. Evider la chair et la découper en petits morceaux.
2. Dans un bol, mélanger la chair des courgettes avec les lardons et le fromage râpé, poivrer.
3. Farcir les moitiés de courgettes avec la préparation, les mettre dans un plat allant au four avec quelques cuillères à soupe d'eau au fond.
4. Enfournier les courgettes farcies aux lardons pour 35' et déguster chaud.

## **Blettes à la provençale**

*Recette pour 4 personnes*

**Ingrédients :** 1 botte de blettes – 15 olives noires – 1 échalote – 2 gousses ail – 210 g coulis de tomates – 1 c à s huile d'olive – sel – poivre – herbes de Provence

**Préparation :** 15' / **Cuisson :** 20'

1. Laver et sécher les blettes. Les découper finement.
2. Eplucher ail, échalote, puis les émincer.
3. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou un wok. Mettre les blettes finement découpées (feuilles et troncs) avec l'ail et l'échalote émincés. Remuer à l'aide d'une spatule en bois et une fois cuits, baisser la température.
4. Ajouter le coulis de tomates, les herbes de Provence et l'huile d'olive. Saler, poivrer et mélanger. Laisser mijoter 15' à couvert.