

Contenu des paniers

Petits paniers :

Courgette, Concombre, Aubergine, Poivron, Tomate cerise, Tomate

Grands paniers :

Courgette, Concombre, Betterave, Chou rave, Aubergine, Poivron, Tomate cerise, Tomate

Nos meilleures courses:

Courgette, Concombre, Betterave, Chou rave, Aubergine, Poivron, Tomate cerise, Tomate

VACANCES D'ETE :

Avis aux vacanciers, n'oubliez pas d'annuler vos paniers ou d'en faire profiter vos proches !

OH ! TOMATES

Les grosses chaleurs n'épargnent pas les tomates qui souffrent aussi. Vous trouverez dans les paniers de ce jour des tomates, (très bonnes rappelons le) à consommer rapidement car elles sont à point et risquent de s'abimer très vite si on les garde. Elles peuvent être un peu molles et avec quelques tâches mais cela ne leur enlève rien.
le Chef Maraticher

bon appétit

INFOS INFOS INFOS : Points de Dépôts

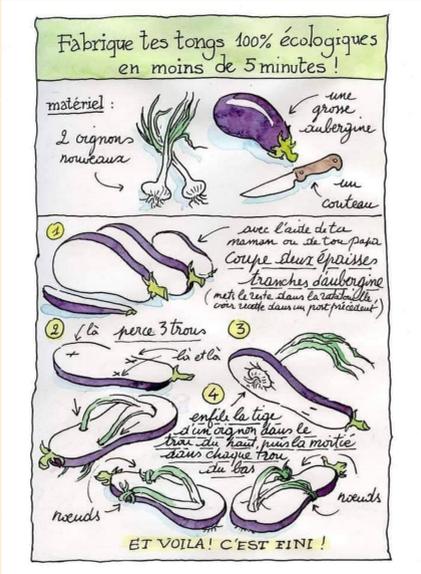
N'oubliez pas que dans les points de dépôts, hors Ezanville, il est convenu avec les lieux publics comme Natureo ou Terrabière, de venir chercher votre panier le Jeudi. Vous prenez le risque de le perdre car il ne sera pas forcément gardé le lendemain.

Sous le soleil exactement...

Même pendant les vacances, Plaine de Vie travaille à plein régime sur les activités de maraîchage bio et d'entretien d'espaces verts et ruraux. Avec la chaleur, c'est parfois difficile de tenir le rythme mais les équipes sont bien présentes. Voici une image d'un chantier réalisé chez un particulier dont on taira le nom. Bravo aux salariés et aux super encadrants !



Et parfois, une sieste s'impose pendant la pause du midi...



Plaine de vie **Offre Découverte Estivale**

PANIER BIO LOCALS ET SOLIDAIRES
Du 1er juillet au 31 août 2022

15 € le panier
à retirer le jeudi à Ezanville

S'inscrire une semaine avant !

En direct du producteur !
www.plainedevie.org
Plaine de Vie - 42 rue du chemin vert - 95460 Ezanville
0139352736 - adherents@plainedevie.org

Retrouvez les recettes du moment sur notre [site!](#)



Recette des tomates farcies végétariennes

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses tomates
- 170gr de mélange de céréales et légumes secs
- 1 petit poivron
- 1 petite courgette
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- persil
- Huile d'olive, sel, poivre

Préchauffez le four à 180° C.
Lavez les tomates. Découpez un chapeau et videz-les (attention pas trop)
Pelez les courgettes coupez-les en petits dés.
Coupez le poivron très finement
Hachez finement l'ail, l'échalote et le persil
Versez le mélange de céréales dans un grand volume d'eau bouillante. Laissez cuire pendant 10 minutes. Égouttez et assaisonnez.
Chauffez 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle, faites-y revenir les oignons et l'ail.
Ajoutez les courgettes, le poivron et la chair des tomates
Laissez cuire 5 mn en remuant de temps en temps. Ajoutez le persil et le mélange de céréales.
Farcissez les tomates et remplacez les chapeaux.
Placez-les dans un plat, arrosez d'huile et faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes à 180°C

Faire un don à Plaine de Vie

Plaine de Vie
42 rue du chemin vert 95460 Ezanville
01.39.35.27.36
adherents@plainedevie.org
www.plainedevie.org
Fb: Plaine de Vie

