

## Contenu du panier

- **Batavia**
- **Scorsonères**
- **Radis**
- **Oignons nouveaux**
- **Carottes**

**Paniers de plus de 1 part : navets nouveaux**

# Kig ha legumaj

Paniers de la semaine du 30 mars au 5 avril

**Pas de livraison pendant les vacances de Pâques**

**Les 1er et 8 mai étant des vendredis les livraisons seront décalées d'un jour (29 et 30 avril, 6 et 7 mai), si cela doit poser problème, merci de prévenir.**

## Les fânes de légumes

Dans les fânes, je met aussi bien le vert de poireau, d'oignon nouveau, que les feuilles de radis, de navets, ou de carottes. On les retrouve trop souvent dans le compost (dans le meilleur des cas). On oublie trop souvent que l'on peut aussi les utiliser dans des potages ou s'en servir, hachées, comme condiment. Les fânes de radis, de navets ou le vert d'oignon, sont délicieuses hachées, crues, sur des pâtes, du riz ou des salades.

Alors, même si votre compost doit en pâtir, n'oubliez pas qu'un légume se consomme de la feuille à la racine...

## Légumes fânes en cocotte

400 g de lard, 4 cl d'huile d'olive ou saindoux, 70 cl de bouillon de légumes (facultatif, mais c'est meilleur avec), sel, poivre, 2 carottes, 4 radis avec leurs fanes, 4 petits navets avec leurs fanes, 4 oignons nouveaux, 4 pommes de terre

Tailler le lard en gros tronçons. Dans une poêle fumante, les faire colorer, puis les réserver.

Laver et éplucher tous les légumes, en prenant soin à ne pas abîmer les fanes. Tailler en cubes les pommes de terre.

Dans une cocotte, mettre un filet d'huile d'olive et une fois chaude, ajouter tous les légumes. Les faire revenir, puis ajouter du bouillon de légumes à hauteur, le lard coloré.

Mettre le couvercle et laisser cuire à feu doux. Surveiller de temps en temps la cuisson et ajouter un peu de bouillon si nécessaire. Piquer les légumes pour vérifier la cuisson, rectifier l'assaisonnement.

Une fois cuits, débarrasser les légumes et les réserver au chaud.

Récupérer le jus de cuisson et le faire réduire. Vous pouvez lier la sauce avec un « beurre manié »

(mélange de beurre ramolli et de farine que l'on rajoute en fin de réduction, bien mélanger pendant 2 à 3 mn)

Mettre les légumes et le lard dans la cocotte et napper de jus de cuisson.

## La scorsonère

Rappel : la scorsonère sécrète un lait collant qui peut poisser les doigts lorsqu'on l'épluche. Prenez donc des précautions en mettant des gants ou en les tenant à l'épluchage de façon à ne pas être en contact avec la zone déjà épluchée (c'est ma méthode, mais il arrive toujours un moment où on est obligé de toucher la racine par une zone épluchée).

## Scorsonères à la polonaise

500 gr de scorsonères, 2 oeufs, beurre, persil, chapelure

Cuire à la vapeur les scorsonères épluchés, ou simplement brossés, et tronçonnés (5 à 6 cm). Bien surveiller la cuisson, ils doivent rester assez fermes.

Faire durcir les oeufs, les rafraîchir, les écaler et les hacher.

Faire revenir les scorsonères dans du beurre, assaisonner et les réserver au chaud.

Dans la même poêle, faire blondir la chapelure dans du beurre, rajouter les oeufs hachés et le persil ciselé.

Mélanger avec les scorsonères et servir avec une salade.