



Coopérative Le Radis

Rue du midi 4

1880 Bex

www.leradis.ch

Cher(ère)s coopérateur(trice)s,

Au Radis, nous avons le plaisir de vous proposer cette semaine, **du 15 au 21 juin 2020**, les légumes, frais et locaux, suivants :

- **Salades**

Mesclun : 22.10/kg
Iceberg / Salanova verte : 2.20/pce

- **Légumes feuilles**

Côte de bette : 4.90/kg
Colrave : 2.45/pce

- **Légumes racines**

Carottes boîte : 3.95/pce
Pommes de terre nouvelles : 4.90/kg
Oignons botte : 3.05/pce

- **Légumes fruits/fleurs**

Choux fleur : 7.35/kg
Petits brocolis : 7.35/kg
Fèves : 8.60/kg
Petits pois : 11.65/kg
Pois mangetout : 11.65/kg

- **Herbes (bouquet ou vrac)**

Coriandre : 2.20/pce
Menthe : 2.20/pce
Monarde : 2.20/pce
Livèche : 2.20/pce
Ciboulette : 1.85/pce
Aneth : 2.20/pce
Thym : 2.20/pce
Romarin : 2.20/pce
Persil : 2.20/pce
Basilic : 2.20/pce

Recette des pâtes au colrave

(source : www.swissmilk.ch)

4 colraves
1 gousse d'ail pressé
½ cc de sel
2 cs de farine
0,5 dl de vin blanc ou d'eau
1 dl d'eau
0.5 dl de crème
250-350g de pâtes
3-4 poignées de cresson pour la déco

- Faire revenir le colrave et l'ail dans le beurre. Saler, poivrer. Ajouter la farine, mélanger. Mouiller avec le vin et/ou l'eau et la crème. Porter à ébullition, mijoter 15-20 min à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter un peu d'eau si besoin.
- Cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée, égoutter.
- Répartir les pâtes dans des assiettes chaudes, puis les légumes par-dessus. Décorer
- Servir avec du fromage râpé.

