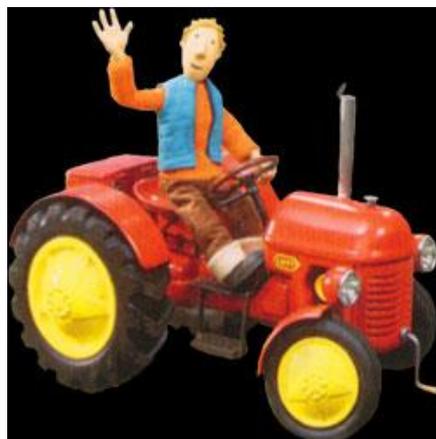




Hello les amis ! C'est moi Nelly Bellule, je viens vous présenter le panier de cette semaine : Vous aurez, en plus de légumes d'été, de la tétrogone, je vous donne derechef deux recettes ci-après.

Vos dévoués producteurs se joignent à moi pour vous souhaiter une chouette fin de semaine, et cette fois sans se tromper de date, une bonne foire de Crête !



Salade de tétragone au bleu d'Auvergne et aux noix

Ingrédients

- trois bonnes poignées de feuilles de tétragone
- une poignée de noix
- un beau morceau de bleu d'Auvergne
- huile de noix
- vinaigre de Xérès
- une pincée de curry
- sel, poivre

1) Laver et essorer les feuilles de tétragone.

2) Préparer la vinaigrette à l'huile de noix, en arroser la tétragone, ajouter les noix concassées et le bleu coupé en morceaux.

3) Servir à température ambiante.

Tarte a la Tetragone

Ingrédients:

- 250 g de pâte brisée
- 300 g de feuille de tétragone
- 1 gros oignon
- 4 œufs
- 4 verre de lait
- sel, poivre.

1) Hacher les feuilles de tétragone avec l'oignon.

2) Battre dans un saladier les oeufs et le lait.

3) Saler et poivrer le mélange et incorporer le tout avec les feuilles de tétragone hachée.

4) Verser ce mélange sur le fond de tarte et faire cuire à four moyen $\frac{1}{2}$ heure