



Mon premier panier de légumes

Aujourd'hui j'ai reçu mon premier panier de légumes.

Il y a un mois déjà, j'avais répondu à la proposition faite de s'abonner à des paniers hebdomadaires de légumes produits par Philippe Brière, près des Andelys.

Ne sachant pas combien de légumes je consommerai par semaine, je me suis abonnée à un panier par semaine à 10€ pour commencer.

J'attendais avec impatience mon premier panier, j'avais hâte de découvrir ce qu'il contiendrait !



Aujourd'hui je suis allée le chercher à la cabane de Saveurs et Savoirs. Dans un joli cabas en toile de jute avec mon nom dessus, 7 légumes différents étaient présentés : une grosse laitue, des courgettes zèbrées, une boule blanche avec quelques feuilles qui ressemblent à du chou (je me demande ce que ça peut être...), un bouquet de basilic parfumé, un sachet de tomates rondes et bien rouges, 2 beaux navets, et un patisson (ça, je connais déjà, ouf !).

Je jette un œil sur les cabas alentours, et je vois que les cabas à 15 € contiennent 4 légumes supplémentaires : des pommes de terre, du fenouil, des blettes, et des tomates apéritif. Miam, ça a l'air bon aussi !

De retour à la maison, je rapatrie le cabas dans ma cuisine, en me demandant : « Bon alors, comment je m'organise avec tout ça pour la

semaine ? ». Hé oui, je suis comme tout le monde, un emploi du temps bien rempli, et des repas plutôt préparés à la dernière minute !

Je constate avec soulagement que s'il y a des légumes fragiles comme la salade ou le basilic, il y a aussi des légumes qui se conserveront quelques jours comme la courgette et la tomate, voire plus d'une semaine, comme les navets.

Je me renseigne, et j'apprends que la grosse boule blanche qui ressemble à du céleri mais avec des feuilles de chou, c'est du chou rave. Je trouverai bien des recettes sur internet...

Ayant un peu de temps devant moi, je décide de préparer quelques légumes d'avance : je n'aurai plus qu'à les sortir du frigo le moment venu, et hop !

Je lave et j'essore la grosse salade, et je la range au frigo, dans un seau à lait en plastique de 5 L avec couvercle : elle pourra se garder de cette façon presque une semaine. Astuce : j'ai récupéré ce seau chez Saveurs et Savoirs, il y en a tous les mois, hé, hé !

Idem pour le basilic : lavé, essoré, et conservé dans une boîte plastique.

Les navets se voient coupés en tranches puis cuits à la vapeur. Je les réchaufferai en les faisant sauter au beurre, ou en gratin.

Idem pour le chou rave.

Le pâtisson va attendre quelques jours, et je le ferai cuire à l'eau avant de le vider de ses graines.

Les tomates sont tellement bonnes qu'elles seront croquées comme des fruits !

Et pour les courgettes, pas besoin de se creuser la tête, tant il y a de façons de les cuisiner.

Voilà, je m'aperçois qu'il m'a fallu juste un peu de temps pour m'organiser, mais me voilà tranquille pour la semaine. Je vais nourrir mon corps de bons légumes, et découvrir de nouvelles saveurs...

Vivement le prochain panier !

Mme V., adhérente et abonnée aux paniers de légumes de Saveurs et Savoirs.