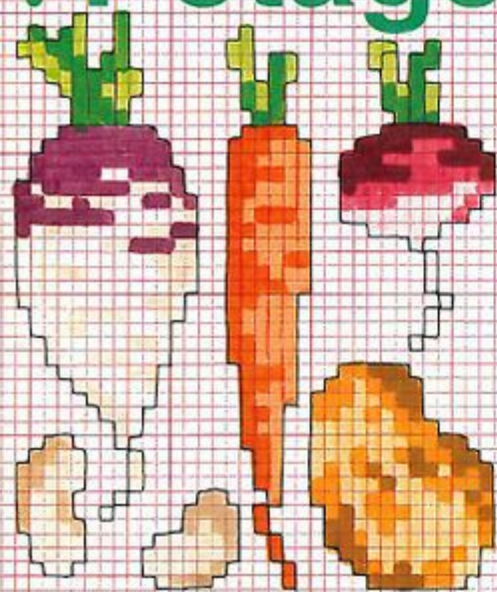
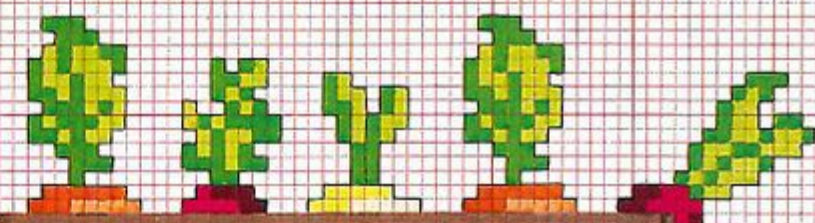


# ❖ Potager ❖

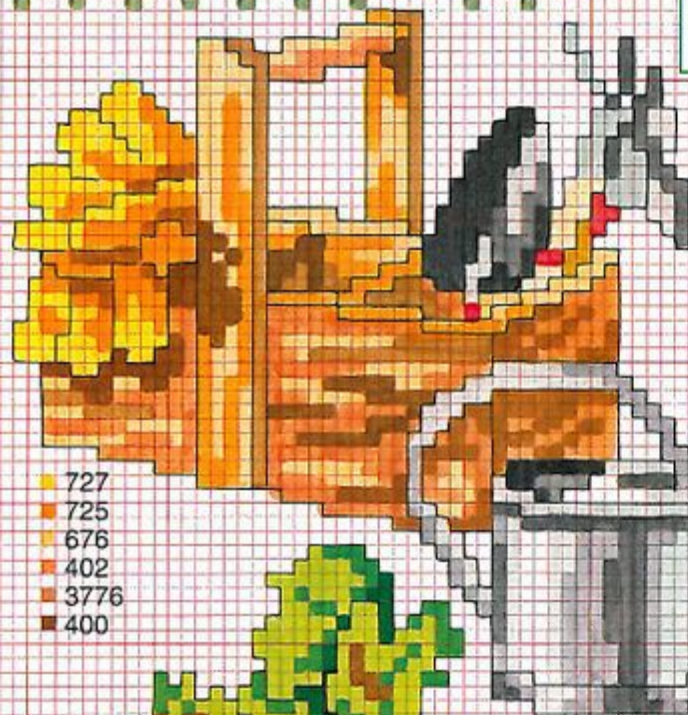


- 702
- 699
- 3803
- 677
- 437
- 722
- 720
- 3326
- 335
- 814
- 3822
- 3820
- 3829
- blanc
- 320
- noir



- 722 ■ 600 □ 677 ■ 703 ■ 3781
- 720 ■ 814 ■ 472 ■ 700 - noir

Qui possède un potager apprécie-t-il bien le bonheur de manger une salade coupée un quart d'heure auparavant, de mordre dans une tomate encore pleine de soleil, de grignoter un radis tout juste cueilli, de couper une branche de romarin? Plaisirs vrais dont sont privés désormais les citadins, qui se consolent en nommant potager quelques plants de basilic et de marjolaine disposés sur leur balcon entre les géraniums et les pétunias. Si vous n'avez rien de tout cela, nous vous réconforçons avec deux recettes qui illustrent la richesse du potager: sa majesté le minestrone, en provenance d'Italie, et l'illustre ratatouille, ce mélange de légumes typique de la région niçoise.



- blanc
- 677
- 321
- 413
- 414
- 415
- 932
- 318
- 317
- 3822
- 3820
- 781

- 727
- 725
- 676
- 402
- 3776
- 400

- noir- 434 ■ 367
- 648 □ blanc □ 907
- 646 ■ 676 ■ 470
- 932 436 ■ 890



- 3822 ■ 720 ■ 902 ■ 3818 □ 738 ■ 918
- 3801 ■ 988 ■ 3820 ■ 776 ■ 703 ■ 801 ■ 436 - noir
- 321 ■ 986 ■ 722 ■ 309 ■ 700 ■ 3371 ■ 434

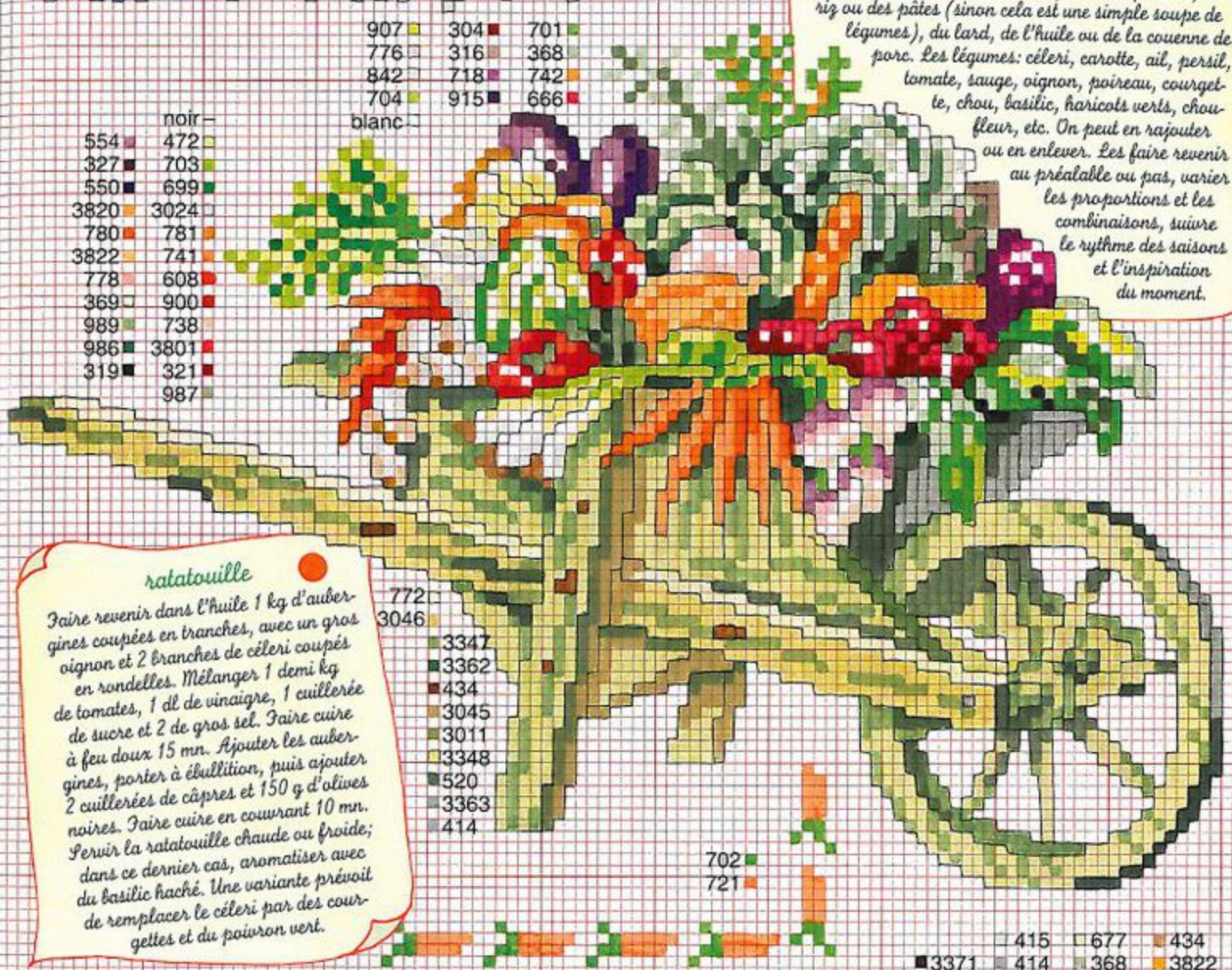


- 826 ■ 3687
- 762 ■ 3685
- 318 ■ 742
- 702 ■ 608
- 3689 ■ noir

### minestrone

Par définition, le minestrone doit toujours comprendre, séparément ou ensemble, des pommes de terre ou de la courge; d'autres légumes en quantité, du riz ou des pâtes (sinon cela est une simple soupe de légumes), du lard, de l'huile ou de la couenne de porc. Les légumes: céleri, carotte, ail, persil, tomate, sauge, oignon, poireau, courgette, chou, basilic, haricots verts, chou-fleur, etc. On peut en rajouter ou en enlever. Les faire revenir au préalable ou pas, varier les proportions et les combinaisons, suivre le rythme des saisons et l'inspiration du moment.

- 907 ■ 304 ■ 701
- 776 ■ 316 ■ 368
- 842 ■ 718 ■ 742
- 704 ■ 915 ■ 666
- noir -
- blanc -
- 554 ■ 472
- 327 ■ 703
- 550 ■ 699
- 3820 ■ 3024
- 780 ■ 781
- 3822 ■ 741
- 778 ■ 608
- 369 ■ 900
- 989 ■ 738
- 986 ■ 3801
- 319 ■ 321
- 987

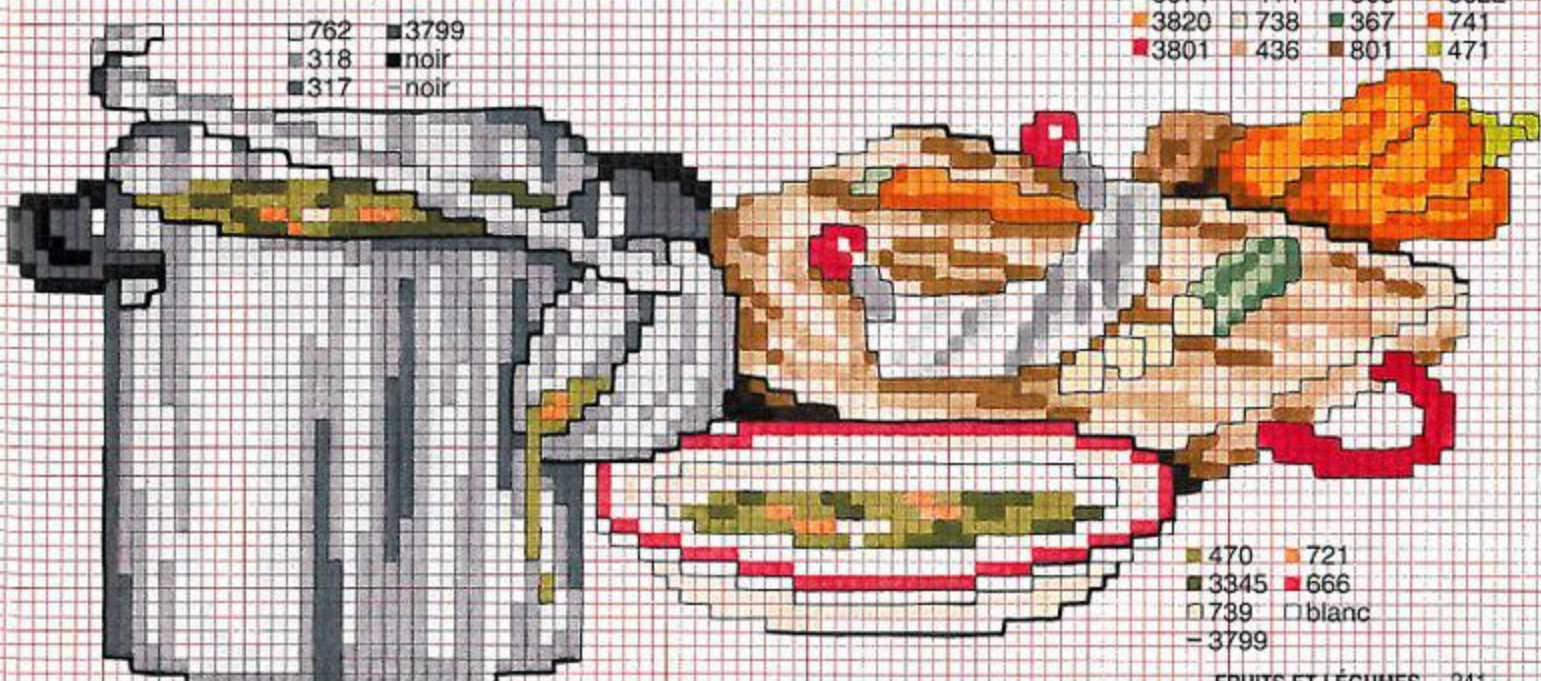


### ratatouille

Faire revenir dans l'huile 1 kg d'aubergines coupées en tranches, avec un gros oignon et 2 branches de céleri coupés en rondelles. Mélanger 1 demi kg de tomates, 1 dl de vinaigre, 1 cuillerée de sucre et 2 de gros sel. Faire cuire à feu doux 15 mn. Ajouter les aubergines, porter à ébullition, puis ajouter 2 cuillerées de câpres et 150 g d'olives noires. Faire cuire en couvrant 10 mn. Servir la ratatouille chaude ou froide; dans ce dernier cas, aromatiser avec du basilic haché. Une variante prévoit de remplacer le céleri par des courgettes et du poivron vert.

- 772 ■ 3046
- 3347
- 3362
- 434
- 3045
- 3011
- 3348
- 520
- 3363
- 414
- 702 ■ 721

- 415 ■ 677 ■ 434
- 3371 ■ 414 ■ 368 ■ 3822
- 3820 ■ 738 ■ 367 ■ 741
- 3801 ■ 436 ■ 801 ■ 471



- 762 ■ 3799
- 318 ■ noir
- 317 ■ noir

- 470 ■ 721
- 3345 ■ 666
- 739 ■ blanc
- 3799