



METTEZ VOUS AU VERT !

Plongez au cœur de l'hiver avec des délicieuses recettes réconfortantes qui chasseront le froid et la grisaille. Si vous recherchez des plats faciles à réaliser, rassasiant, mais léger et faible en calories. Laissez-vous séduire par nos recettes à bases de poireaux qui enchantera votre dîner (ou peut-être même votre déjeuner) ainsi que celui de vos proches.

Avec notre nouvel arrivage de poireaux, nous avons rassemblé quelques-unes de nos recettes préférées pour utiliser ce légume de saison.

À retrouver dans notre épicerie **Le P'TIT CHAMP** !

SE RENDRE À LA BOUTIQUE



LA SOUPE DE POIREAUX

Avec ses saveurs hivernales, cette soupe vous réchauffera lors de vos journées les plus froides. Les notes douces et délicates des poireaux se mariront harmonieusement avec la texture veloutée des pommes de terre, offrant une expérience culinaire réconfortante et nourrissante. Préparez-vous à savourer chaque gorgée de ce délicieux breuvage chaud qui éveillera vos papilles.

- Lavez et émincez les poireaux (le vert et le blanc). Lavez et épluchez les pommes de terre, puis coupez-les en morceaux.
- Dans une cocotte, déposez les morceaux de poireaux et de pommes de terre, puis recouvrez d'eau et ajoutez le cube de bouillon. Salez et poivrez, couvrez, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux environ 20 min.
- Quand les pommes de terres sont bien molles et que les poireaux sont bien fondants, mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant, rectifiez au besoin l'assaisonnement, et servez votre soupe de poireaux dans des bols ou des assiettes creuses.

INGRÉDIENTS

4 Poireaux
3 Pommes de terre
1 cube de bouillon de volaille
Sel et poivre



LA QUICHE AUX POIREAUX

Découvrez notre délicieuse recette autour des poireaux, cette quiche allie la douceur des poireaux avec une touche de saveur et de crémeux offrant une expérience culinaire réconfortante et nourrissante. Préparez-vous à vous régaler avec chaque bouchée de cette tarte croustillante !

- Épluchez les poireaux, rincez-les soigneusement sous l'eau fraîche puis émincez-les. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez les poireaux puis laissez cuire 10 min en remuant souvent.
- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez la pâte puis foncez un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème liquide. Ajoutez l'emmental râpé et la muscade, salez et poivrez.
- Répartissez les poireaux sur la pâte puis recouvrez avec le mélange œufs/crème. Enfournez et laissez cuire 35 min. Servez chaud.

INGRÉDIENTS

1 Pâte brisée
3 Poireaux
3 Oeufs
15 cl Crème liquide
1 pincée Noix de muscade
1 cuil. à soupe Huile d'olive
40 g Emmental
Sel
Poivre

“

"J'adore faire mes courses dans cette charmante épicerie locale ! La qualité des produits est tout simplement exceptionnelle. Les fruits et légumes sont d'une fraîcheur incomparable. Les produits locaux sont mis en valeur, ce qui permet de soutenir les agriculteurs de la région.

Je recommande vivement le P'tit champ"



DONNEZ VOTRE AVIS



Ne répondez pas à cet email. Vous recevez cet email car vous vous êtes inscrit à la newsletter du P'tit Champ !

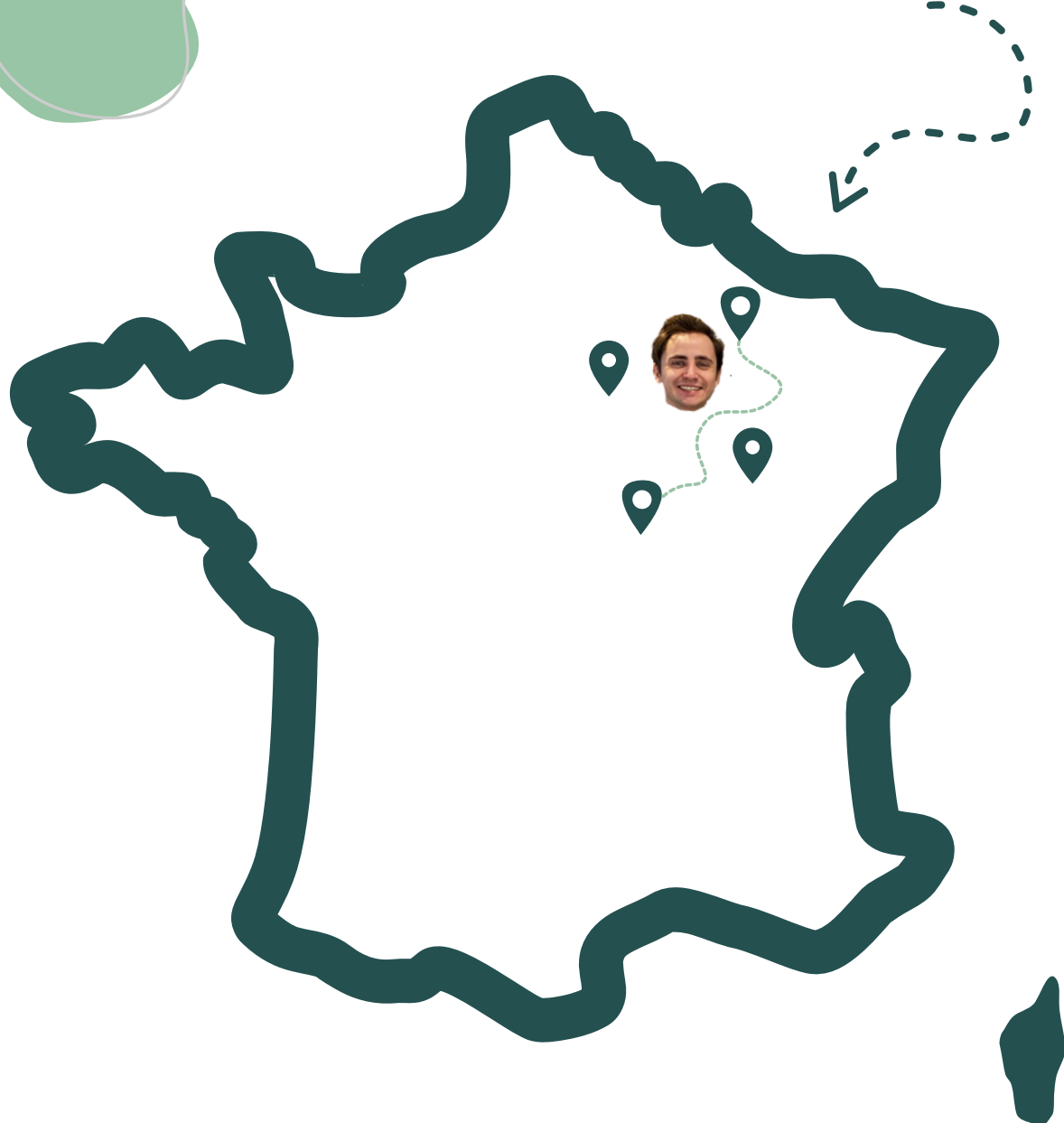
Si vous ne souhaitez plus recevoir nos messages,

[Se désabonner à la newsletter](#)



LE P'TIT CHAMP
• Magasin Fermier •

DES PRODUCTEURS PROCHES DE CHEZ VOUS !



En choisissant d'acheter des produits locaux, vous contribuez à soutenir l'économie locale, à réduire l'empreinte carbone et à encourager la durabilité.

Avec le P'tit Champ vous avez la garantie de produits frais, de saison cultivés avec passion. Chaque achat que vous faites renforce le lien entre les producteurs et notre communauté, créant ainsi une chaîne d'approvisionnement plus courte et plus transparente.

NOUVEL ARRIVAGE DE POIREAUX



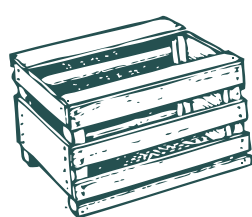
Nous sommes ravis de vous informer que vous pouvez retrouver de nouveaux assortiments de poireaux dans notre boutique Le P'tit Champ !

Dans notre quête de soutenir les producteurs locaux, nous sélectionnons régulièrement avec soin de nouveaux produits qui méritent d'être découverts.

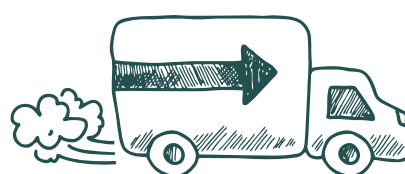
Merci aux producteurs de notre région dont le travail acharné et leur engagement envers la qualité sont ce qui rend ces produits si spéciaux.

SE RENDRE À LA BOUTIQUE

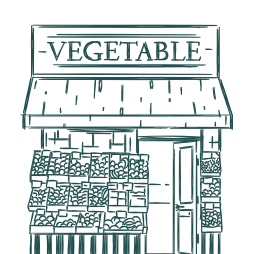
LE PARCOURS DE VOS PRODUITS



Nous parcourons Reims et ses alentours à la recherche des meilleurs producteurs, pour vous offrir des produits d'une qualité exceptionnelle.



Une fois sélectionnés, les producteurs nous livrent leurs produits fraîchement récoltés directement à notre boutique.



Chaque semaine, notre équipe travaille avec assiduité pour réceptionner les produits et les présenter dans notre magasin, prêts à être dégustés.



Venez nous rendre visite et découvrez les derniers arrivages de produits locaux, soigneusement sélectionnés pour satisfaire vos papilles.

VOUS AUSSI FAVORISEZ LE

CIRCUIT COURT !

“

Si vous cherchez un magasin de produits fermiers et locaux sur Reims, foncez au P'tit Champ ! Alice et Louis sont de très bons conseils, et leurs produits de qualité. Je vous recommande les yeux fermés !



DONNEZ VOTRE AVIS



Ne répondez pas à cet email. Vous recevez cet email car vous vous êtes inscrit à la newsletter du P'tit Champ !

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos messages,
[Se désabonner à la newsletter](#)