

Découvrez les champignons de Paris



Nos champignons de Paris sont disponibles de septembre à juin



Où poussent nos champignons de Paris ? Paris (75018)



Nos producteurs : La Caverne

Zoom sur nos producteurs de champignons



Passionnés d'agriculture mais sans terre à exploiter, les fondateurs de la Caverne tentent de démontrer que si la nature s'épanouit au milieu du bitume, c'est que tout est possible. En cultivant dans un ancien sous-sol désaffecté en plein Paris sur des meules entièrement bio, ils ont pour ambition de redonner vie à un espace abandonné, et d'embaucher localement dans un des derniers quartiers réellement politique de la ville.

Nouveau produit Le bocal de flageolet !



La recette du mois *Chili au champignons de Paris*



Ingédients :

- 500g de haricots rouges
- 100g de haché végétal
- 10 champignons de Paris
 - 1 carotte
 - 2 oignons
 - Épices au choix
- 400g de sauce tomate
- 1 gousse d'ail



Recette:

- Faites chauffer dans une marmite avec un peu d'huile les oignons, l'ail, la carotte, les champignons et le haché végétal. 5 à 10 minutes avec un couvercle.
- Ajoutez la sauce tomate, les épices et mettez de l'eau à hauteur.
- Laissez mijoter 1h30 en vérifiant souvent s'il y a assez d'eau.
- Ajoutez les haricots rouges et laissez mijoter une trentaine de minutes.
- Vous pouvez déguster avec du riz en accompagnement.

Les fruits, légumes et aromates du mois d'avril d'Île-de-France

