



Le Potager de Beaumesnil

# 1001 recettes

Les recettes présentées ont été fournies et  
testées par les abonnés aux paniers

## *Volume 3*

*Août 2009 à octobre 2010*

**Le Potager de Beaumesnil**  
7, rue des Forges - 27410 BEAUMESNIL  
Tél. 02 32 46 02 54 - 06 84 67 93 21  
info@1001legumes.com - <http://www.1001legumes.com>

# Légumes d'automne



## Tarte au chèvre frais et tomates *par Annick*

- une pâte Brisée
- environ 200 g de chèvre frais
- tomates (de quoi couvrir le fond de tarte)
- 25 cl de crème fraîche
- 4 œufs
- menthe ou ciboulette (selon votre goût)



Étaler le chèvre frais sur la pâte. Disposer les tomates en rondelles. Verser le mélange œufs / crème fraîche / menthe ou ciboulette / sel / poivre et muscade.

## Tomatillos

Ce légume se mange comme la tomate, c'est-à-dire soit cru en salade, soit cuit pour faire des tartes...



Il rajoute une touche sucrée sympathique aux ratatouilles.

On l'utilise beaucoup dans la cuisine mexicaine pour faire des sauces épicées.

## Recette Poivrons grillés *par Armelle*



Cuire les poivrons une bonne heure à four moyen jusqu'à ce que la peau se colore.

Les enfermer une dizaine de minutes dans un sac plastique pour les faire suer puis les peler.

Les découper en lanières. Une fois froids, les accommoder avec de l'ail, du sel et de l'huile d'olive.

## Chutney de courgette et tomate *par Didier*

- 2 kg de courgettes
- 1 kg d'oignons
- 1 kg de sucre roux
- gros morceaux de gingembre frais
- ½ cuillère à café de poivre
- 1 litre de vinaigre (de Malt, de cidre, ...)
- 2 têtes d'ail
- 1 kg de tomates
- 1 cuillère à café de sel



Couper en morceaux les légumes et ajouter le vinaigre, le sucre et les épices.

Amenez doucement à ébullition en remuant de temps en temps.

Mettre à « popotter » 2 heures (remuer de temps en temps) puis mettre en pots.

## Recette du mish-mash *(entrée ou plat léger)*

Pour 4 personnes :

- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 3 œufs
- du persil ciselé

Faire griller les poivrons (au four, sur une plaque électrique, sur un grill ou au barbecue), Enlever la peau des poivrons. Ebouillanter les tomates quelques secondes afin de pouvoir enlever la peau, Couper les poivrons en petits morceaux, Couper les tomates en petits dés,

Dans une poêle, faire chauffer 3 bonnes cuillerées d'huile d'olive (ou une noix de beurre), Faire revenir d'abord les tomates, puis ajouter les poivrons, Faire mijoter 5 à 10 minutes, Casser les œufs dans un bol et les mélanger (sans les battre).

Verser les œufs dans la poêle et mélanger avec les tomates et les poivrons. Parsemer de persil ciselé,

C'est prêt à déguster. Ce plat peut être servi chaud ou froid.

## Courgettes râpées

Râper des courgettes préalablement épluchées. Les faire cuire à la poêle avec de l'ail et du thym (ou avec des épices : cumin, piment...), environ 15 minutes.

C'est prêt!



# Légumes d'hiver



## Courge spaghetti

Cuire la courge entière à l'eau (environ 30/40 minutes).

La couper en 2, enlever les pépins et la vider avec une cuillère.

La chaire se détache et ressemble à des spaghettis, qu'il suffit après d'assaisonner (saute tomate, crème, fromage, gratin...).



## Caviar d'aubergine

- 300 g d'aubergines
- 1 cuillère à soupe de purée de sésame (tahin)
- jus de citron
- huile d'olive
- sel/poivre



Cuire les aubergines entières dans un plat au four, après les avoir piquées (pour ne pas qu'elles « explosent »).

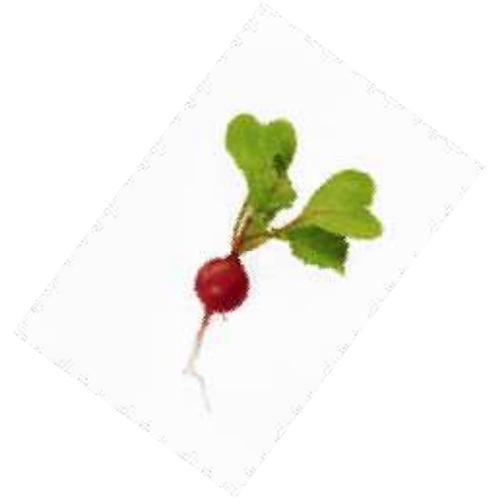
Lorsqu'elles sont cuites, les éplucher et enlever les graines.

Mixer les aubergines avec les autres ingrédients.

Servir avec du pain pour l'apéritif.

## Tarte aux navets

- 300 g de pâte Brisé
- 500 g de navets
- 150 g de lardons
- 4 cuillères à soupe de crème
- 2 œufs
- 40 g de beurre ou de l'huile d'olive
- sel, poivre, persil, thym, ail
- Vin blanc
- fromage râpé



Éplucher les navets et les couper en rondelles. Les faire revenir dans le beurre (ou de l'huile d'olive), ajouter le sel, le poivre, le vin, les herbes fines. Faire cuire à couvert 15 minutes.

Dorer les lardons à feu doux, y ajouter les navets. Cuire jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson.

Pré-cuire la pâte 10 minutes.

Mélanger les œufs et la crème. Assaisonner et mettre le tout sur la pâte.

Ajouter du fromage râpé et faire cuire 30 minutes au four.



## Chou rave, betterave...

Le chou rave est très bon cru, râpé (après l'avoir épluché). On peut aussi le manger cuit, dans des soupes, etc.

La betterave se mange crue râpée ou cuite. Elle se cuit à l'eau, à la vapeur ou au four. Le temps de cuisson dépend de la taille de la betterave (on peut couper les grosses pour qu'elles cuisent plus vite). En la piquant au couteau, on en peut vérifier la cuisson.



## Beignets de tomates vertes *par Laurence*

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 90 g de farine
- ½ cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de sel
- 35 g de semoule
- 1 œuf
- 185 ml de lait
- 4 tomates moyennes (environ 500 g)
- huile pour la friture



Tamiser la farine, le sel et le poivre dans une terrine. Ajouter la semoule. Faire un puits.

Mélanger l'œuf et le lait en le versant peu à peu. Battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans trop la travailler.

Couper les tomates en rondelles épaisses. Chauffer environ 1 cm d'huile dans la poêle.

Tremper les tomates dans la pâte et égoutter.

Faire frire 1 minute de chaque côté. Égoutter sur du papier absorbant et servir immédiatement.

## Fricassée de chou *par Véronique*



- ½ chou cabus
- 1 oignon
- 6 pommes de terre
- 5 tranches de bacon
- 3 pommes
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'eau
- sel, poivre saveur

Faire revenir dans une cocotte en fonte l'oignon émincé dans une cuillère d'huile. Ajouter le chou coupé en fines lamelles (enlever les côtes trop épaisses). Faire revenir l'ensemble quelques minutes.

Ajouter les pommes de terre coupées en morceaux, le sel, le poivre, les aromates selon les goûts : laurier, clou de girofle... et le vin blanc.

Faire cuire 15 minutes, ajouter de l'eau si nécessaire pour que le fond n'attache pas. Enfin, ajouter les pommes en morceaux et le bacon coupé en fines lamelles.

Cuire ce mélange jusqu'à ce que le chou soit fondant.



## Tarte sucrée à la courge *par Natacha*

- pâte à tarte
- 500 g de courge
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- cumin
- 1 pincée de sel

Éplucher la courge et la couper en gros morceaux. La cuire à la vapeur ou à l'étouffer pour en faire une purée (s'il reste trop de jus, ne pas hésiter à l'enlever). Faire une pâte à tarte, que l'on peu aromatiser au cumin. Mélanger avec la purée de courge, les œufs battus, le sucre, le sel et la poudre d'amande. Mettre sur le fond de tarte. Cuire au four à 180°C pendant environ 30 minutes.

## Pâte à la sauce verte et aux petits légumes *par Véronique*

- oseille (environ une dizaine de feuilles)
- petites carottes
- petits navets
- petits oignons
- crème fraîche

Faire revenir l'oignon émincé, ajouter les légumes puis un peu de bouillon et laisser cuire

Quand les légumes sont fondants, ajouter l'oseille et faire cuire.

En fin de cuisson, ajouter la crème

Verser sur les pâtes cuites.

## Courge « pomme d'or » à la vinaigrette *par Natacha*

Cuire les courges « pomme d'or » 30 minutes à la vapeur (les piquer pour éviter qu'elles n'exploient !)

Les laisser refroidir.

Les couper en deux horizontalement, enlever les graines.

Mettre un peu de vinaigrette dans le creux et manger directement à la petite cuillère (comme un avocat).

Le goût de la « pomme d'or » se rapproche de l'artichaut.

Cette recette est spécifique à la pomme d'or, mais on doit pouvoir l'adapter à d'autres variétés de courges.



## Salsifis

Avant de les cuire, il faut les peler, le mieux est de les gratter avec un couteau de cuisine pour enlever la peau qui est très fine, car à l'économe on en perd une grosse partie.



Les salsifis s'oxydent très vite, il est donc conseillé de les plonger dans de l'eau citronnée au fur et à mesure qu'on les épluche.

Les peler avec des gants car ils noircissent les mains.

Puis couper en tronçons de 5 à 6 cm de longueur et faire cuire dans de l'eau salée. Le temps de cuisson dépend de la taille des salsifis, les piquer pour voir s'ils sont prêts. Attention à ne pas trop les cuire, ils se transforment vite en purée.

Une fois cuits il est possible de les accommoder selon les convenances : Chauds ou froids, avec de la crème, ... .

Les feuilles se mangent en salade.

## Confiture de Noël *par Armelle*

- 1 kg de courge épluchée
- 3 oranges entières (environ 400 g)
- 1 kg de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- ½ cuillère à café de gingembre



Couper les courges et les oranges en morceaux, les couvrir du sucre et des épices.

Laisser macérer 24 heures. Faire cuire environ 1 heure. Mixer au mixeur plongeant jusqu'à ne plus avoir de gros morceaux.

Mettre en pots.

Offrir la confiture à ses amis pour Noël...

## Chou rave à la Bretonne *par Marion*

Éplucher le chou rave et le cuire en entier dans une casserole d'eau salée.



Lorsqu'il est cuit, le couper en petits dés et le faire revenir dans une poêle avec du beurre salé.

Assaisonner selon le goût de chacun : poivre, piment, curry...

On peut le servir pour accompagner du boudin blanc ou du poisson.

## Aïoli *par Frédéric*

- Ail
- 2 jaunes d'œufs
- sel
- huile d'olive

Comme pour une mayonnaise tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Hacher l'ail et le broyer dans un pilon. Lorsqu'il est réduit en purée, ajouter le sel, les jaunes d'œufs et un petit peu d'huile d'olive.

Mélanger dans le pilon, toujours dans le même sens. Lorsque la sauce prend, ajouter petit à petit l'huile d'olive en continuant à tourner.

La quantité d'ail et la consistance de la sauce est à la convenance du cuisinier.

La sauce accompagne des légumes cuits ou crus et peut aussi être mangée en apéritif sur du pain.

## Cake aux pignons et aux poireaux *par Véronique*

Pour : 8 personnes

- 4 œufs
- 480 g de farine
- 300 g de lait
- 1 g de muscade
- 1 g de gingembre
- 110 g de fromage bleu
- 1 g de sel
- 2 g de persil
- 50 g de noisettes
- 2 sachets de levure
- 45 g de beurre
- 200 g de poireaux



Emincer les poireaux en rondelles, les faire revenir 10 minutes dans une poêle.

Pour réaliser ce cake à la machine à pain, il suffit de mettre tous les ingrédients en commençant par le lait dans la cuve et de terminer en saupoudrant la levure sur le dessus.

Pour une cuisson au four, mélanger les œufs avec la farine et verser progressivement le lait. Ajouter les autres ingrédients, terminer en saupoudrant avec la levure.

Faire cuire à four chaud (T°6) environ 1h.

## Soupe épicée au panais *par Annick*

Pour 6 personnes

- 750 g de Panais
- 3 belles pommes de terre
- 1 gros oignon blanc
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 3 c. à café de graines de moutarde
- ½ piment oiseau
- 2 pincées de garam massala
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 petit bouquet de coriandre
- sel



Éplucher les panais et les pommes de terre. Les couper en petits dés. Peler l'ail et l'oignon, les émincer finement. Épépiner et hacher le piment. Mettre l'huile à chauffer dans un faitout.

Faire revenir les graines de moutardes 1 min en remuant, puis ajouter le piment, le garam massala et l'oignon. Lorsque ce dernier est translucide, ajouter l'ail, le gingembre et les légumes. Mélanger pendant 1 minute avant de mouiller le tout avec le bouillon. Saler légèrement et poursuivre la cuisson 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mixer finement la soupe et la remettre sur le feu doux et incorporer la crème fraîche. Donner 2 ou 3 minutes de cuisson, le temps de laver, sécher puis ciseler finement la coriandre.

Répartir la soupe dans les bols, parsemer de coriandre et servir aussitôt.

# Légumes de printemps



## Gratin de pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les couper en lamelles très fines (à la râpe).

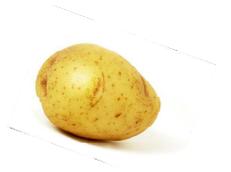
Les faire pré-cuire environ 10 minutes dans une casserole avec moitié eau salée, moitié lait.

Égoutter et garder le jus de cuisson.

Faire une béchamel : dans une casserole, faire fondre une grosse cuillère de beurre (ou de margarine). Lorsque le beurre est fondu, ajouter une grosse cuillère de farine et mélanger hors feu. Ajouter le liquide de cuisson des pommes de terre petit à petit. Faire chauffer à feu doux en mélangeant au fouet jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonner : sel, poivre, muscade.

Dans un plat à gratin, mettre les pommes de terre, recouvrir de béchamel et finir avec un peu de fromage râpé.

Faire gratiner 20 minutes au four



## Radis en vinaigrette avec ses fanes

Les fanes de radis, finement hachées servent de condiment à une salade de radis en vinaigrette.

## Petits pois mange-tout

Les petits pois mange-tout, se mange comme les haricots vert.



## Mousse de betterave par Natacha

- 500 g de betteraves préalablement cuites
- 3/4 de pommes de terre
- un peu de persil,
- 10 cl de crème fraîche
- noix de muscade râpée, sel, poivre.



Éplucher et couper les pommes de terre en cubes. Les faire cuire à l'eau salée jusqu'à ce que la lame d'un couteau s'enfonce facilement (si les betteraves ne sont pas déjà cuites, ajouter les pommes de terre à mi-cuisson).

Éplucher et découper les betteraves en cubes. Passer les deux légumes à la moulinette (éviter le mixeur) afin d'obtenir une purée légère.

Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen la crème fraîche. À ébullition, incorporer la purée et fouetter le mélange afin d'obtenir une mousse légère.

Ajouter de la noix de muscade, le sel et le poivre. Parsemer la mousseline de persil haché.

Cette mousse est très décorative par sa couleur.

# Légumes d'été



# Salade aux Pois Gourmands et au jambon de Serrano

*par Mme Ygrec*

Pour 6 personnes :

- 1 gousse d'Ail
- 3 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 4 tranches de Jambon Serrano
- 1 oignon
- 1 pincée de piment rouge en Poudre
- 500 g de pois gourmands
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- sel



Laver les pois gourmands et les faire cuire 4 minutes dans de l'eau salée bouillante. Les passer sous l'eau bien froide ou mieux les mettre dans un saladier contenant des glaçons pour qu'ils restent bien verts. Les égoutter.

Peler, hacher l'ail et l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter l'ail et l'oignon. Faire revenir 5 minutes. Ajouter le jambon coupé en lamelles et le faire dorer 5 minutes.

Ajouter ce mélange aux pois déjà cuits. Verser le vinaigre, mettre une pincée de piment et saler légèrement. Remuer délicatement. Servir.

Il est possible de remplacer le jambon de Serrano par du jambon de Bayonne (ou autre jambon cru) et même par des lardons.

# Salade de haricots verts au saumon fumé *(entrée ou plat principal le soir en été)*

Pour 4 personnes :

- 750 g de haricots verts extra-fins
- 1,5 cuillère à soupe de jus de citron
- 150 g de saumon fumé
- 1,5 cuillère à soupe d'aneth hachée et qq brins d'aneth
- 4 cuillères à café d'huile
- 2 pincées de poivre de Cayenne
- 4 cuillères à café de vodka
- sel
- 8 cuillères à café de crème fraîche



Cuire les haricots, les égoutter et les laisser tiédir dans un saladier (ou refroidir au choix).

Couper le saumon en petites lanières.

Mélanger dans un bol les autres ingrédients. Verser sur les haricots, mélanger, décorer des lanières de saumon et des brins d'aneth.

On peut servir avec des tranches de pain grillé et des quartiers de citron

## Fèves

Les fèves s'écosent, comme des petits pois. On peut les manger crues ou les faire blanchir dans de l'eau bouillante (ou en les mettant sur quelques minutes au cuit-vapeur). Ensuite la peau autour de la graine s'enlève facilement.



Les fèves se mangent en salade, en soupe, gratin, poêlée...

## Mousse d'artichaut *par Natacha*

Cuire les artichauts à la vapeur (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Récupérer les fonds et gratter la chair des feuilles. Écraser le tout pour former une purée. Ajouter du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et une grosse cuillère de crème fraîche.



À manger sur du pain à l'apéritif.

L'épluchage des artichauts est un peu fastidieux mais le résultat en vaut la peine.

## Fèves Carbonara *par Frédéric*

Écosser les fèves, puis enlever la petite peau.

Les plonger dans l'eau bouillante, et les cuire 5 à 10 minutes. Les passer aussitôt sous l'eau froide.



Faire revenir des lardons ou dés de jambon, ajouter les fèves, les faire revenir avec les lardons.

Ajouter de la crème fraîche.

Ajouter un jaune d'œuf juste avant de servir.

## Sauce concombre *par Natacha*

- 1 concombre
- 1 yaourt (au lait de brebis si possible)
- menthe finement ciselée
- sel / poivre / huile d'olive



Râper le concombre et mélanger avec les autres ingrédients. Servir frais sur du pain.

## Blettes à la thaïlandaise *par Annette*

Laver 1 kg de blettes et les couper en fines lamelles.

Les faire cuire à feu doux dans un wok (ou sauteuse) avec un fond d'eau. Couvrir pendant ce temps.

Couper finement un piment (ou deux, suivant les goûts), un bâton de citronnelle, deux gousses d'ail.

Couper deux tomates en petits cubes.

Après dix minutes de cuisson, ajouter les aromates, les tomates et du curcuma en poudre.

Faire cuire encore dix minutes, toujours à couvert.

Saler, poivrer et ajouter de la coriandre ciselée juste avant de servir (la coriandre ne doit pas cuire, sinon elle perd son goût).



## Salade de tomate, concombre et cacahouètes *par Armelle*

- 1 concombre
- 2 tomates
- ½ oignon rouge
- jus de citron
- huile d'olive
- poivre
- coriandre
- 25 gr de cacahouètes grillées et salées



Éplucher le concombre et le couper finement. Mélanger les tomates coupées en dés, le concombre et l'oignon émincé. Faire une vinaigrette avec le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le poivre et les feuilles de coriandre hachées.

Piller les cacahouètes au mortier. Les ajouter juste avant de servir.

## Gratin d'aubergines *par Armelle*

- 800 gr d'aubergines
- 5 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon haché fin
- 1 cuillère à café de 4 épices
- huile d'olive
- sel, poivre
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- chapelure et gruyère râpé



Faire revenir dans un peu d'huile d'olives les aubergines coupées en petits dés pendant 5 minutes. Ajouter les oignons, l'ail, les 4 épices, sel et poivre et les tomates également coupées en petits dés et laisser revenir 5 minutes. Mettre les légumes dans un plat à gratin.

Recouvrir d'un mélange de gruyère, de chapelure et de quelques petits morceaux de beurre et laisser cuire 30 minutes au four.

# Légumes d'automne



## Poulet Madras et ses petits légumes

Pour 2 personnes :

- 300 g de blanc de poulet
- 1 oignon
- 4 cuillères à soupe de fromage blanc nature
- 1 jus de citron
- 1 pomme râpée
- 20 g de noix de cajou
- 100 g de poivron
- 100 g de courgette
- 2 tomates
- sel, poivre
- coriandre fraîche, curry.

Émincer le blanc de poulet en petits morceaux réguliers.

Émincer finement l'oignon, le poivron, la courgette et la tomate.

Faire revenir le poulet dans une poêle avec le curry.

Sortir les morceaux de la poêle, réserver et les remplacer par l'oignon. Le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Rajouter à nouveau les morceaux de poulet puis les différents légumes, ainsi que la pomme râpée et le jus de citron.

Couvrir la poêle et cuire 5 minutes à feu doux.

En fin de cuisson ajouter le fromage blanc et mélanger à un peu de curry. Bien enrober les légumes et le poulet de ce mélange.

Eteindre la plaque, laisser 2 minutes. Puis saler, poivrer et saupoudrer la coriandre fraîche.

Servir sans attendre.

## Courgettes au Morbier *par Valérie*

Couper les courgettes en 2 ou 3 dans le sens de la longueur, en fonction de leur grosseur (épluchées ou non).



Huiler un grand plat à gratin et saupoudrer de semoule couscous.

Disposer une couche de courgettes.

Répartir les tranches de Morbier sur les courgettes, puis une nouvelle couche de courgettes et recouvrir de béchamel assaisonnée (sel, poivre, muscade).

Faire cuire au four environ 20 minutes pour des courgettes craquantes, plus longtemps si vous les préférez fondantes.

## Coleslaw *par Véronique*

- 1/2 chou blanc
- 4 carottes ou le même volume que le chou
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de lait



Râper le chou et les carottes. Mélanger avec les ingrédients qui composent la sauce. Laisser macérer au frais une heure avant le repas.

Cette salade se marie bien avec les barbecues. On peut y ajouter des raisins secs et remplacer la mayonnaise par de la moutarde et du yaourt.

## Confiture de tomates *par le Cagouilleure lors du festival*

- 1 kg de tomates rouges et oranges
- 500 g de sucre
- Cannelle
- un jus de citron

Couper sans les peler les tomates. Ajouter le sucre, le citron et la Cannelle et faire compoter.

## Caviar d'aubergine *par Valérie*

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 100 ml d'huile d'olive



Couper 2 belles aubergines dans le sens de la longueur et inciser la chair sans abimer la peau. Les placer dans un plat huilé, chair vers le bas au four pendant 25 minutes. Mettre 2 gousses d'ail non épluchées dans le four 5 minutes avant la fin (elles s'écraseront plus facilement). Laisser refroidir.

Prélever la chair des aubergines et mixer avec l'ail, le citron et du sel, puis verser l'huile en filet (comme pour une mayonnaise).

## Gratin de légumes feuilles *par Annick*

- feuilles de blettes (ou d'autres légumes feuilles épinards, arroches, tétragones, chénopodes...)
- 1 bol de béchamel
- 3 œufs
- sel poivre muscade

Mélanger les feuilles cuites, bien égouttées et hachées grossièrement à la fourchette avec les œufs en omelette, la béchamel et sel, poivre, muscade.

Verser dans un moule beurré et mettre au four 15 mn. On peut saupoudrer de gruyère râpé.

## Tétragone

La tétragone, aussi appelée « épinard de Nouvelle-Zélande », est un légume feuille qui se consomme comme les épinards. On mange les feuilles et les petites branches.

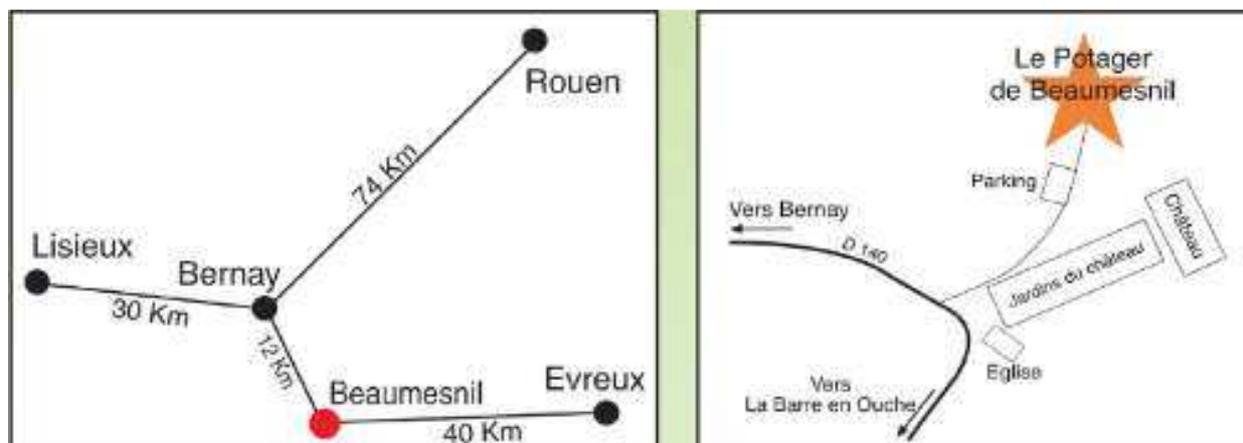


# Le potager de Beaumesnil

7, rue des Forges - 27410 BEAUMESNIL

Tél. 02 32 46 02 54 - 06 84 67 93 21

info@1001legumes.com - <http://www.1001legumes.com>



## Tarifs, dates et horaires d'ouverture

**Du 15 mai au 3 juillet 2011 :**  
les samedis et dimanches de 14H00 à 18H00.

**Du 6 juillet au 28 août 2011 :**  
tous les jours de 14h00 à 18h00 sauf les lundis et mardis.

**Du 3 septembre au 2 octobre 2011 :**  
les samedis et dimanches de 14H00 à 18H00.

Visite de groupe en dehors de ces horaires sur RDV, nous contacter.

Tarifs : 3 € - De 6 à 12 ans : 2,5 € - Enfants jusqu'à 5 ans : gratuit