

# Les produits

## DU MOIS D'AVRIL

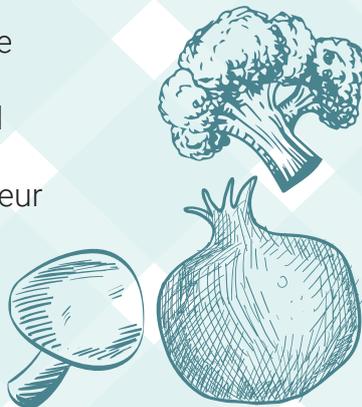
### Fruits

- Litchi
- Rhubarbe
- Mangue
- Pamplemousse
- Orange sanguine
- Banane
- Citron



### Légumes

- Radis
- Asperge
- Oignon
- Épinard
- Oseille
- Chou-fleur
- Morille



### Herbes aromatiques

- Ciboulette
- Eucalyptus
- Basilic
- Ail des ours
- Cresson



### La recette du mois d'Avril

#### CAKE OIGNONS, RICOTTA CIBOULETTE



Photo non contractuelle

#### Ingrédients

- 3 oignons
- 4 œufs
- 1 poignée de ciboulette
- 125 g de ricotta
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 125 ml d'huile
- 125 ml de vin blanc sec
- Sel et poivre

#### Préparation

1. Émincez les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.
2. Dans un récipient, battez les œufs puis incorporez la farine, la levure, le vin blanc et l'huile.
3. Ajoutez enfin les oignons ainsi que la ciboulette ciselée.
4. Salez et poivrez.
5. À la fourchette, incorporez la ricotta. Ne mélangez pas trop : il doit rester des morceaux dans votre pâte.
6. Faites cuire 45 minutes à 180°.

## Bon appétit !