

IMPORTANT : La livraison des paniers prévus le mardi 14 juillet est décalée en avance au lundi 13

Vous prendrez bien un p'tit dessert ?



CRÈME DE TOMATE À LA RICOTTA

INGRÉDIENTS

- 400 g de tomates
- 80 g de sucre
- 35 g d'amidon de blé
- 1 morceau de gousse de vanille
- 60 g de ricotta fraîche
- 100 g de crème fouettée
- 1 citron
- menthe fraîche
- 1 goutte d'essence de menthe
- 30 g de sucre glace

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE AU FRAIS : 1H
TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

- Mettre les tomates dans l'eau bouillante, puis, quand la peau semble se décoller, les sortir de l'eau et les peler
- Reprendre la cuisson
- Tamiser les tomates pelées pour enlever les graines, ajouter 35g d'amidon de blé, le sucre et la vanille au mélange. Remuer et cuire à feu moyen, en remuant constamment jusqu'à ce qu'il commence à épaissir.
- Répartir la crème dans 4 verrines et laisser refroidir.
- Tamiser la ricotta et mélanger avec le sucre glace. Ajouter la crème fouettée, l'essence de menthe et quelques zestes de citron. Avec une douille répartir la mousse sur les verrines.
- Décorer d'une feuille de menthe fraîche.

Parole de jardiniers

Cela fait maintenant longtemps que nous n'avons pas vu une goutte de pluie, c'est très dur pour les plantations récentes (choux et poireaux). Nous ne pouvons pas aller arroser car la tonne à eau ne passerait pas entre les rangs. Les dégâts sont considérables, surtout pour les poireaux où les pertes sont estimées à 15% ; sur 32.000 plants, c'est énorme. Les choux sont également en souffrance (voir photo). N'oublions pas aussi les ouvrières et ouvriers qui subissent ce dérèglement. Eau, casquettes et surtout moral sont de mise !



Composition de votre panier semaine 29

Prix 2,50 €

Panier à 8€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,4 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,20 €
0,5 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
0,3 ×	HARICOT VERT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,50 €	2,25 €
0,4 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	1,40 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				8,00 €

Prix 10,00 €

Panier à 10 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
0,5 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
0,3 ×	HARICOT VERT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,50 €	2,25 €
1 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	3,50 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €

Prix 15,00 €

Panier à 15 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
0,4 ×	HARICOT VERT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,50 €	3,00 €
1 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	3,50 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,2 ×	AIL Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	13,00 €	2,60 €
				15,45 €



RECETTE FRAICHEUR EXPRESS AU CONCOMBRE FARCI

INGRÉDIENTS

- 2 concombres
- mayonnaise (à votre convenance)
- 200 g miettes de surimi ou crabes ou thon en boîte
- 1 oignon
- 2 tomates
- 150 g maïs doux en boîte
- sel
- poivre
- ciboulette hachée

PRÉPARATION

Commencer par éplucher les concombres.
Couper les extrémités, couper les concombres dans le sens de la longueur puis en tronçons (normalement vous obtiendrez 8 tronçons de concombres).
Retirer le centre avec les pépins.

Égoutter le maïs.
Épépiner les tomates et les couper en petits morceaux.
Éplucher l'oignon et l'émincer finement.
Mélanger les ingrédients ensemble, à vous de doser la mayonnaise.

Remplir les tronçons de concombres avec votre mélange et conserver au frais.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE AU FRAIS : 1H
TEMPS TOTAL : 1H10MN