

A nos client.e.s paniers

Cela fait maintenant 12 années que l'atelier maraîchage de l'Esat vendait des paniers de légumes. 12 années à commercialiser de bons légumes dans ce format. Le nombre de ces paniers avait atteint des sommets lors des confinements pendant la période COVID. Puis, petit à petit, les points de livraisons ont diminué, le nombre d'abonné aussi, alors que les coûts augmentaient. Il fallait se rendre à l'évidence, ce format ne correspondait plus à la demande.

Nous allons réfléchir à d'autres modèles tout en continuant la vente directe, le marché et l'approvisionnement des banques alimentaires sans oublier les Biocoop !

Alors, nous vous remercions toutes et tous pour votre fidélité sans faille, nous avons tissé des liens et des relations de confiance avec certain.e.s d'entre vous. Le maraîchage restera ouvert vers l'extérieur, portes ouvertes, marchés locaux etc.



Parole de jardiniers

En maraîchage, les outils ont la vie dure, les gros matériels aussi. Il faut penser à compléter, voire renouveler l'existant. Une remorque Rolland d'occasion a été achetée. Quelques travaux de soudures ont été nécessaires afin de créer des supports à paloxs. Valentin brosse les points de soudures afin d'enlever les arêtes coupantes de limaille.



Composition de votre panier semaine 32

Prix 2,50 €

Produits

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,4 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,00 €
0,5 ×	TOMATE ANCIENNE COEUR DE BOEUF Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
0,5 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
1 ×	PERSIL PLAT 50 gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
1 ×	BETTERAVE BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
0,2 ×	ECHALOTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	1,10 €
				8,85 €

Prix 10,00 €

Produits

Panier à 10 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,6 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,50 €
0,7 ×	TOMATE ANCIENNE COEUR DE BOEUF Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	3,15 €
0,5 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
1 ×	PERSIL PLAT 50 gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
1 ×	BETTERAVE BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
0,3 ×	ECHALOTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	1,65 €
				10,80 €

Prix 15,00 €

Produits

Panier à 15 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	TOMATE ANCIENNE COEUR DE BOEUF Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	4,50 €
0,5 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
1 ×	PERSIL PLAT 50 gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
1 ×	BETTERAVE BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
0,2 ×	ECHALOTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	1,10 €
0,25 ×	FRAISE Charlotte Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
				16,10 €



BURRATA & TOMATE CŒUR DE BŒUF

INGRÉDIENTS

- Burratas 2 pièces
- Herbes citronnées 1 c.café.
- Haricots mungo 100 g
- Pain au levain 2 pièces
- Tomate cœur de bœuf 1 pièce
- Huile d'olive 3 traits
- Vinaigre au choix 1 trait
- Eau 300 ml
- Sel & poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 42M
TEMPS TOTAL : 52MN

PRÉPARATION

- Sortez la burrata du frigo pour la ramener à température ambiante. Préchauffez le four à 200°C en chaleur tournante. Disposez les haricots mungo dans une casserole d'eau froide (cf quantité) Portez à ébullition puis faites cuire 35 min à feu doux. Salez à mi-cuisson pour éviter que les haricots ne durcissent
- Coupez les tranches de pain en petits cubes. Disposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Enfournez 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Temps libre ! Profitez-en pour servir l'apéro
- Lavez la tomate et coupez-la en 2 dans l'épaisseur de façon à faire 2 beaux steaks ! Recoupez les extrémités pour que les 2 faces soient plates. Si besoin, égouttez les haricots dans une passoire, puis mettez-les dans un saladier. Ajoutez-y les herbes citronnées, salez et poivrez. Versez un filet d'huile d'olive et du vinaigre de votre choix et mélangez bien
- Au dernier moment, faites chauffer une poêle à feu moyen avec un trait d'huile d'olive. Quand elle est chaude, faites-y dorer les tranches de tomate 1 min par face, salez & poivrez. Sur un lit de haricots mungo, servez le steak de tomate. Disposez la burrata par-dessus, salez et poivrez puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Terminez les assiettes avec quelques croûtons dorés