

INFORMATIONS

C'EST BIENTOT NOEL   

Les fêtes approchent...notre période de fermeture aussi.

L'établissement sera fermé du 21 décembre au soir jusqu'au 2 janvier inclus.

Les paniers du mardi 2 janvier seront reportés au jeudi 4 janvier

L'Écho des Salades



Parole de jardinier 🧑🌾🧑🌾

Plantations de fraisiers :

_Mardi, nous sommes allés chercher les plants de fraises chez un producteur du coin. Nous avons ramené de la Gariguette , de la Rubis et de la dream .

Tout était installé dans la serre depuis vendredi pour recevoir les plants : bâches posées, rampes d'irrigation avec les goutteurs.

.A la main nous avons creusé des trous dans la terre pour y déposer les plants. Cela nous a pris 2 après-midi entières, vu le nombre de plants.



Comme vous , nous avons hâtes de manger ces fraises !

Valentin et Gwénolée



Semaine 50

Panier solidaire 8€

1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	CHOU DEADON	FRANCE-Plourivo	2,80 €	2,80 €
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				8,00 €

Panier à 10€

1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	CHOU DEADON	FRANCE-Plourivo	2,80 €	2,80 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
				10,00 €

Panier à 15€

1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	CHOU DEADON	FRANCE-Plourivo	2,80 €	2,80 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1,2 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,64 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	3,50 €
				15,04 €

Notre composition de légumes est susceptible d'être modifiée en fonction de nos récoltes ... merci de votre compréhension

... Besoin d'une idée de recette ?
[produits](#)



<https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos->



LASAGNES VÉGÉTARIENNES AU CHOU FRISE

INGRÉDIENTS

- Un petit chou frisé
- 2 grosses carottes
- 80 g de cerneaux de noix
- 2 c-à-s de chapelure
- des feuilles de lasagne
- un peu de beurre
- sel et poivre
- 200 g de fromage à raclette

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

Lavez le chou, détaillez-le en lamelles.

Pelez les carottes, lavez-les et coupez-les en cubes.

Cuire les légumes au four vapeur ou dans un cuit-vapeur (ou dans une poêle à couvert avec un verre d'eau) dix minutes.

Mélangez bien les légumes en les passant 5 minutes dans un peu de beurre dans une poêle. Salez et poivrez.

Mixez les cerneaux de noix et ajoutez la chapelure.
Mélangez-la aux légumes.

Dans un plat à gratin beurré, déposez des couches de légumes alternées avec des feuilles de lasagne.

Recouvrez de fromage à raclette et enfournez 30 minutes à 180°.

Vous pouvez recouvrir avec un papier de cuisson pour éviter que le plat ne dessèche (surtout si vous avez terminé par les feuilles de lasagne).