



QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?





QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2021

### PAROLE DE JARDINIER

Bonjour à vous tous, adhérents paniers.

Nous vous souhaitons une Bonne Année 2021, qu'elle vous apporte santé et bonheur.

Ces jours-ci nous dégermons les pommes de terre en équipes dans le bâtiment de stockage.

C'est un travail minutieux et long. Cette année nous gardons pour nous les plus petites pour faire les semences des prochaines pommes de terre. Nous leur enlevons également leurs germes, ce sont les germes suivants qui serviront.

**Vincent**





QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?



RESEAU COCAGNE



Composition de votre panier semaine «...» :

**Panier à 10.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
100g mâche	1,05 €
1 botte de blettes	1,25€
1kg pdt allians	2,20€
1kg de carottes	3,00€
500g oignons jaunes	1,45€
1kg courges sucrine du belly	2,50€
<b>Valeur du panier</b>	<b>11,45€</b>



**Paniers solidaires 8 €:**

LEGUMES	Tarif en €
100g mâche	1,05 €
1 botte de blettes	1,25 €
1kg pdt allians	2,20 €
1kg carottes	3,00 €
500g oignons jaunes	1,45 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>8,95 €</b>

**Panier à 15.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
200 gr de mâche	2,10 €
1 botte de blettes	1,25 €
1kg pdt allians	2,20 €
1kg de carotte	3,00€
500g oignons jaunes	1,45 €
1,5kg courges sucrines du belly	3,75€
800g pdt allians	1,76€
<b>Valeur du panier</b>	<b>15,51€</b>



QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons la recette suivante :

« **Quiche sucrine du Berry sur lit d'oignons.** »



*Ingrédients pour 6 personnes* : 4 oignons moyens, pâte brisée ou pâte feuilletée, 500 g de sucrones du Berry, 2 c. à s. de fromage blanc, 1 œuf, 1 bouquet de persil, Sel ou sel fin, poivre.

*Préparation* : cuisson : 1min

Étaler la pâte (feuilletée pour moi)

Faire cuire à la vapeur pendant 10mn la sucrone du Berry en petits morceaux.

Faire revenir à la poêle dans du beurre chaud les oignons émincés.

Mettre les oignons et le persil ciselé sur la pâte. Écraser à la fourchette la sucrone du Berry, ajouter le fromage blanc, le sel, le poivre et l'œuf.

Mettre la préparation sur les oignons et parsemer de gruyère râpé.

Faire cuire au four pendant environ 40mn à 210°C.

*Conseils* : n'hésitez pas à bien assaisonner la préparation pour balancer sur la douceur de la courge