



Le fumier est arrivé il est temps de le bâcher pour le faire monter en température et ainsi grâce à la chaleur il sera assaini prêt à épandre



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2019

SEMAINE NUMERO «semaine10»

PAROLE DE JARDINIER

**« De saint casimir, la douceur fait peur aux jardiniers
et aux laboureurs »**

4 mars			Casimir	<p><i>Ne jardinez pas avant 17h30 (lune à l'apogée à 12h26)</i> POTAGER : 2e jour pour semer du céleri-rave en caissette et sous abri (12-15°C), à repiquer au stade 2 vraies feuilles et à mettre en place courant mai sans trop les enterrer / Semez des oignons de couleur en sol non fumé récemment à 1-2 cm de profondeur, en place et en rangs, pour une récolte entre juillet et septembre (éclaircir après la levée à 15-20cm) / Semez, sous châssis, des carottes courtes ou demi-longues et des radis ronds ou cylindriques / Essayez un premier semis de panais, sous châssis également / Semez des poireaux sous châssis ou sur couche chaude (repiquage en avril, récolte en été) / Si vous prévoyez de planter des pommes de terre, rangez les tubercules à l'abri, dans une cagette, droits et les uns contre les autres, les yeux sur le dessus.</p>
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

« J'ai trouvé intéressant de vous faire partager ce passage du calendrier lunaire pour cette semaine... bonne lecture à vous. »

Kévin B.



Composition de votre panier semaine «SEMAINE 10» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Batavia	1.10€
4 petite courge pomme d'or (1kg)	2.50€
1 Radis noir	0.75€
200g de Mâche	2.10€
700g chou de bruxelles	3.15€
500g de Navet « Boule d'or »	1.25€
Valeur du panier	10.85 €

Et en cadeaux.....1 botte d'oignons blancs !!! les premiers de 2019



Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Batavia	1.10€
6 petite courges pommes d'or (1.5kg)	3.00€
2 Radis noirs	1.50€
200g de Mâche	2.10€
700g chou de bruxelles	3.15€
1kg de Pdt « Allians »	2.00€
1kg de Poireaux	3.00€
Valeur du panier	15.85€

Et en en cadeaux... 1 botte d'oignons blancs !!! les premiers de 2019



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons **la recette de la potée auvergnate**

Temps : 5h45mn

Préparation : 45mn

Cuisson : 3h

Ingrédients :



- 1 palette de porc demi-sel
- 1 jambonneau demi-sel
- 6 saucisses d'Auvergne
- 1 chou
- 5 carottes
- 10 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 2 clous de girofle
- 2 cuillères à soupe de moutarde (facultatif)
- Sel, poivre

1. Préparation : Faites tremper la palette de porc et le jambonneau dans de l'eau froide pendant au moins 2 heures. Passé ce délai de "dessalage", déposez la viande dans la cocotte et recouvrez d'eau froide. Faites cuire pendant 1h30 à feu moyen.
2. Détaillez et lavez les feuilles de chou, puis faites-les blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante. A l'aide d'un écumoire, retirez vos feuilles de la casserole d'eau bouillante et plongez-les directement dans un saladier d'eau glacée.
3. Épluchez vos carottes. Pelez l'oignon et piquez-le des clous de girofle.
4. Une fois les 1h30 de cuisson de la viande passées, ajoutez les feuilles de chou, les carottes, l'oignon piqué et le bouquet garni. Faites cuire encore 30 minutes à feu moyen.
4. Épluchez les pommes de terre et ajoutez-les entières avec les saucisses dans la cocotte. Prolongez encore la cuisson pendant 45 minutes.

Pour finir En fin de cuisson, rajoutez la moutarde et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Mélangez et servez très chaud avec de la moutarde à disposition !