

## INFORMATIONS :



Plusieurs lundis à venir seront jours fériés :

- Lundi 10 avril
- Lundi 01 mai
- Lundi 8 mai

Les livraisons des paniers du mardi matin seront très certainement décalées aux mardis après-midi.

Il y aura également une modification de planning concernant les paniers du **jeudi 18 mai (Ascension)**, ils seront très certainement livrés un jour en avance le mercredi 17 mai.

Vous en serez informés quelques jours auparavant.

# L'écho des salades

## Parole de jardinier

Comme à l'accoutumée, l'équipe commence à préparer une des serres à tomates. L'irrigation est installée, les bâches ont été percées à intervalles réguliers afin de recevoir les plants. Céline, Gwénoyée, Mickaël, Lionel, Valentin et Benjamin installent le voile P19 afin de constituer une « chambre » qui aidera à conserver la chaleur gérée par les rares rayons de soleil en ce mois de mars !



Youen était au repiquage des plants il y a quelques jours !

## Composition de votre panier semaine «13» :

### Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 100gr	1.20
Épinards 500gr	2.65
Navets primeurs Botte	2.20
Pommes de terre de conservation Maiwen 1kg	2.20
Salade 2 pièces	2.20
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.45€</b>

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

### Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 100gr	1.20
Épinards 500gr	2.65
Navets primeurs Botte	2.20
Pommes de terre de conservation Maiwen 500gr	1.10
Salade 1 pièce	1.10
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.25€</b>

### Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 200gr	2.40
Mesclun 200gr	2.40
Épinards 600gr	3.18
Navets primeurs Botte	2.20
Pommes de terre de conservation Maiwen 1kg	2.20
Radis rond rouge Botte	1.50
Courge Shiatsu 600gr	1.80
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.68€</b>

## RECETTE DE LA SEMAINE



### Tarte aux navets et agrumes (entrée)

#### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 6 navets
- 12 tranches de magret de canard
- 40cl de jus d'orange
- Le jus d'un citron vert
- 50gr de beurre
- 4 c-à-s de miel
- 1 c-à-s de sauce soja
- 1 c-à-c de curcuma en poudre
- Sel
- Poivre

#### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° (th 6/7).  
Peler les navets puis les trancher finement. Les disposer dans une sauteuse et couvrir de jus d'orange et de citron vert. Saler, poivrer et ajouter le curcuma.

Laisser cuire environ 12mn jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et réserver.

Beurrer généreusement un moule à manqué, verser le miel et arroser de sauce soja. Disposer les rondelles de navet en rosace en intercalant les tranches de magret.

Recouvrir le tout de pâte feuilletée et rabattre l'excédent à l'intérieur du moule.

Piquer la pâte et enfourner pendant 30mn, avant de pouvoir déguster tiède accompagné d'une salade.

**Temps de préparation : 30mn**

**Temps de cuisson : 40mn**

**Temps total : 1H10mn**