



FONDUE DE POIREAUX DE GRAND-MÈRE

INGRÉDIENTS

- 800 gr de poireaux
- 30 gr de beurre
- 3 c à soupe de crème fraîche
- 1 c à café de moutarde
- 1 filet de citron
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Trier et laver les poireaux puis les couper en tranches

Faire fondre du beurre dans 1 poêle

Ajouter les poireaux, mélanger et cuire à feu doux

Couvrir et laisser fondre 30 min

Ajouter la moutarde puis mélanger

Verser la crème fraîche et le jus de citron puis faire réduire pendant 10 min

Assaisonner et déguster



Besoin d'une idée de recette ?

esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits



Parole de jardiniers

« Que les clients se sentent bien, en étant à leur écoute »

Notre équipe de vendeurs a suivi une formation dédiée à l'accueil des clients et aux techniques de base de vente, le mois dernier. Car en plus des paniers et des magasins que nous livrons, nos maraîchers vendent les légumes du jardin **tous les jeudis de 10h à 13h30, à l'Esat de Plourivo.**

Mais aussi **chaque vendredi matin, sur le marché de Lézardrieux.**

Comme les huit ouvriers formés par l'expert Sébastien Barc, Nicolas (*photo*) a trouvé ces deux jours « *super enrichissants. On a pu apprendre les étapes à suivre quand on accueille un client ; comment mettre en avant nos produits ; comment calculer le rendu monnaie...*

Avec une approche méthodologique et des exercices pratiques le jeudi lors de la vente directe, c'était parfait pour se mettre dans le bain. »

Le but est simple : « *Que les clients se sentent bien, en étant à leur écoute* », répond Nicolas. Et réciproquement ! « *Personnellement, ça m'a redonné confiance en moi et motivé.* »



Pour toujours mieux servir nos clients de la vente directe et du marché, notre équipe de vendeurs a suivi une formation de deux jours avec l'expertise d'un formateur de l'ARPS, Sébastien Barc (*ici debout*).

Qu'il pleuve ou qu'il vente, nos vendeurs sont toujours sur le pont !

La preuve ce vendredi 28 février, jour de tempête...



En haut de gauche à droite, Jean-Luc, Patrice, Nicolas, Sébastien, Gwénolée, Lucie, Armel. En bas, Dimitri et Céline.

Composition de votre panier semaine 13

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,6 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	3,18 €
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	COURGE SHIATSU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
				15,08 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,6 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	3,18 €
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
0,4 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,20 €
1 ×	COURGE SHIATSU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				10,78 €

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,65 €
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
0,8 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,40 €
				8,45 €