

## NOS FUTURES TOMATES



Les premiers plants de tomates ont été installés en « chambre », une toile P17 a été tendue au plafond et sur les côtés de la serre afin de garder un maximum de chaleur et éviter de trop basses températures la nuit.

Un rang de tomates Paola a été planté sur le côté et en premier plan trônent les Cindel. Ces deux variétés produiront des tomates rondes. Nous mettons plusieurs types de tomates rondes afin de ne pas être en surproduction au même moment.

La tomate Cindel est une référence gustative sur les marchés et pour les producteurs bio. Elle est très précoce pour tous types de cultures. Fruit de couleur homogène et très belle couleur à maturité. Elle est remarquable par sa jutosité et son goût légèrement acidulé.



# L'Écho des Salades

## *Parole de Jardinier*

*Des nouvelles des fraisiers :*

🍓🍓🍓 *Les deux nouvelles serres voient leurs cultures prospérer.* 🍓🍓🍓

*Dans les rangs de fraisiers plantés en début d'années, on aperçoit leurs premières fleurs. On devine même les petits fruits par endroits !*

*Comme vous, l'équipe du jardin attend avec impatience les premières mises à la vente et de pouvoir les goûter !*



## Composition de votre panier semaine «14» :

### **Panier à 10.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
Salade Batavia 1 pièce	1.10
Pomme de terre Allians de conservation 1kg	2.20
Oignon jaune 1kg	2.90
Chou frisé de Milan 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.30
Navet primeur 1 botte	2.20
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.70€</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 €
Salade Batavia 1 pièce	1.10
Pomme de terre Allians de conservation 500gr	1.10
Oignon jaune 500gr	1.45
Chou frisé de Milan 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.30
Navet primeur 1 botte	2.20
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.15€</b>

### **Panier à 15.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
Salade Batavia 2 pièces	2.20
Radis rond rouge botte	1.50
Pomme de terre Allians de conservation 2kgs	4.40
Oignon jaune 1kg	2.90
Navet primeur 1 botte	2.20
Chou frisé de Milan 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.30
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.50€</b>



## **RECETTE DE LA SEMAINE**



# **Navets glacés au miel**

Temps total : 30mn - Préparation : 10min – Cuisson : 20min

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- Petits navets (ou 2 gros ronds à col violet ou 2 longs)
- 30 g de beurre
- 1 grosse cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc ou rouge selon la coloration à donner
- Thym
- Sel
- Poivre

### **Préparation :**

- Nettoyez les navets. Pour les petits navets, inutile de les éplucher.
- Dans une poêle ou une sauteuse chaude, versez le beurre et les navets en même temps.
- Faites revenir quelques instants puis versez de l'eau à hauteur des navets.
- Ajoutez un peu de thym.
- A découvert faites cuire une dizaine de minutes le temps que toute l'eau soit évaporée.
- Ajoutez le miel.
- Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes environ.
- Versez le vinaigre, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 5 minutes supplémentaires.
- Servez chaud.

Pour l'accompagnement de lapin, canard, porc, poulet, veau...BON APPÉTIT !