

Merci à Gilles pour cette belle image de légumes



# L'écho des salades

## Parole de jardinier 🧑🌾 🧑🌾

### ENTRAIDE

La semaine dernière je suis allé chez Stéphane, notre partenaire pour l'entraide agricole afin de l'aider à planter ses légumes. Stéphanie, notre monitrice, est venue en renfort. En effet, auparavant Stéphane a dû venir en urgence nous dépanner pour une réparation sur son tracteur que nous avons emprunté.

A notre retour, nous avons trouvé une partie de l'équipe autour de la dérouleuse à bâche de Stéphane. Elle avait cassé bien qu'il l'avait réparée avant de nous la prêter. Ces photos illustrent bien les échanges entre nous et Stéphane chaque semaine.

*Erwan et Gwénoyée*



**Composition de votre panier semaine «14» :**

**Panier à 8€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,5 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	aillet thermidrome	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
				<b>8,20 €</b>

**Panier à 10€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,8 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,40 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	aillet thermidrome	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
				<b>10,20 €</b>

**Panier à 15€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	3,30 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	aillet thermidrome	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
1 ×	OIGNON ROUGE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	3,35 €
				<b>15,25 €</b>



... Besoin d'une idée de recette ? ..... <https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits>



## TOURTE AUX LEGUMES

### INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 125 g de lardons
- 200 de petits pois
- 200 g de pomme de terre
- 1 oignon jaune
- 1 aillet
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 20 cl de lait
- Sel et poivre
- Noix de muscade (2 pincée)

**TEMPS DE PRÉPARATION : 1H**  
**TEMPS DE CUISSON : 1H15MN**  
**TEMPS TOTAL : 2H15MN**

### PRÉPARATION

Laver et éplucher les pommes de terres les couper en dés, ensuite écosser les petits pois

Mettre à cuire dans de l'eau froide (surveiller la cuisson)

Egoutter les pommes de terre et petits pois et garder le bouillon pour un autre usage (soupe)

Mettre un fond huile d'olive (ou autre selon goût) dans une poêle et faire dorer les lardons et oignons jaune coupés ainsi que l'aillet

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Fouetter les œufs, y ajouter le lait, saler, poivrer, puis incorporer les légumes + lardons

Piquer les deux pâtes puis étaler une des deux dans le moule en laissant les bords dépasser. Verser la garniture en l'étalant bien. Poser par-dessus le deuxième disque de pâte en rabattant et pressant bien les bords.

Battre son jaune d'œuf et badigeonner la pâte. Penser à faire des petits trous au couteaux pour laisser évacuer la vapeur ou insérer au milieu un petit tube de papier sulfurisé en cheminée.

Enfourner pour 40 minutes de cuisson.