















«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES ANNEE 2021

PAROLE DE JARDINIER

Cette semaine vous avez des pommes de terre nouvelles dans votre panier.
C'est avec beaucoup de nos soins quelles ont été récoltées à la main. Elles sont plantées à la mi-décembre de l'année passées en serre. Ensuite elles sont couvertes d'un P17 pour éviter quelles ne gèles. Nous les désherbons au moins une ou deux fois il faut passer dans les rands à la main. Puis comme en ce moment il fait beau mais le matin est frais et gelé il faut découvrir le voile tous les matins et le remettre toutes les fins d'après midi pour qu'elles voient notre beau soleil. Enfin tout ce travail pour nos pommes de terre.







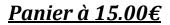




Composition de votre panier semaine «15» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade	1.00€
500gr Pommes	3.50
de terre	
nouvelles	
Oignons blanc	2.00€
1botte	
Env 1.5 kg	2.50€
Courge shiatsu	
500gr épinards	2.65
Valeur du	11.65€
nanier	



LEGUMES	Tarifs en €
1 salade	1.00€
1kg Pommes	7€
de terre	
nouvelles	
Oignons blanc	2.00€
1botte	
Env 1.5kg	2.50€
Courge	
shiatsu	
500gr	2.65€
épinards	
Valeur du	15.15€
panier	



Paniers solidaires 8 €:

LEGUMES	Tarif en €
1 salade	1.00€
500gr Pommes de	3.50€
terre nouvelles	
Oignons blanc	2.00€
1botte	
Env 1.5kg courge	2.50€
shiatsu	
Valeur du panier	9€









RECETTE DE LA SEMAINE

Recette de pomme de terre nouvelle à l'espagnole

Ingrédients: pour 4 personnes

500gr de pomme de terre nouvelles, 2 ou 3 poivrons de couleurs différentes, 2 oignons, 1 chorizo, sel, poivre, 1cuil. A café de paprika, eau, huile d'olive

Préparation:

Dans un faitout, faire revenir les oignons pelés et émincés dans un fond d'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles, quelques tranches de chorizo et les poivrons en lamelles. Saler, poivrer. Ajouter le paprika et le piment de cayenne (selon les goûts). Couvrir d'eau et laisser cuire 10 à 15 minutes.