



Malgré le temps hivernal, les cultures avancent avec grand soin. Les plants de petits pois croissent sous abri, les fleurs sont nombreuses maintenant.

Quant aux pommes de terre de conservation, plusieurs semis ont été espacés dans le temps à Penhoat. Une partie est sortie de terre et est protégée des gelées par une bâche. Dans l'autre, les buttes sont encore vierges de toute végétation.



L'Écho des Salades

Parole de Jardinier

La saison des pommes de terre nouvelles a commencé :

Plantées en décembre, les semences de pommes de terre Maiwen ont bien travaillé. 3 mois ont passé, il est maintenant temps de récolter pour Lucie, Stanislas et Clément, notre stagiaire. Il faut tout d'abord relever le voilage P17 qui protège les plants des gelées. Les plants sont en parfait état, quelques fleurs sont apparues. A l'aide d'une fourche bêche, ils vont lever les plants avec précaution en bêchant le plus à l'extérieur de la butte afin de ne pas abîmer les légumes. Les pommes de terre sont belles, sous leur fine peau, la chair blanche des Maiwen vous émerveillera par son goût un peu sucré ; étant donné leur récolte précoce, le sucre n'est alors pas totalement transformé en amidon. Elles développeront un petit goût de noisette une fois cuites.



Composition de votre panier semaine «15» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Pommes de terre nouvelles 400gr	2.80
Oignon blanc botte	2.00
Courge Shiatsu 1,8kg	4.50
Valeur du panier	10.40€

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

Panier solidaire à 8€

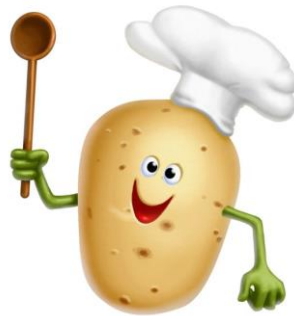
LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Oignon blanc botte	2.00
Pommes de terre nouvelles 400gr	2.80
Courge Shiatsu 1kg	2.50
Valeur du panier	8.40€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Radis rond rouge botte	1.50
Pommes de terre nouvelles 800gr	5.60
Oignon blanc botte	2.00
Courge Shiatsu 2kgs	5.00
Valeur du panier	15.20€



RECETTE DE LA SEMAINE



Pommes de terre nouvelles à l'ail et au laurier

Temps total : 40 min – Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- Lavez les pommes de terre nouvelles, égouttez et séchez-les dans un torchon.
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, mettez-y les pommes de terre et les gousses d'ail entières.
- Laissez dorer et saupoudrez de gros sel.
- Rajoutez le laurier, poivrez.
- Laissez cuire à couvert environ 20 min à feu moyen, secouez de temps en temps pour éviter que ça n'attache.
- Servez sans le laurier.

Idéal en accompagnement de poulet rôti, gigot d'agneau ou rôti de bœuf. Bon appétit !