



A gauche des carottes poussent nos petits pois. Toujours en cours de floraison, ils se plaisent mais n'ont pas encore leurs graines.

Le petit pois aime le voisinage de certains légumes comme : carotte, céleri, choux, concombre et cornichon, laitue, mâche, navet, pomme de terre, radis.

Le petit pois n'aime pas être la proximité de ces légumes : ail, échalote, oignon, persil, poireau, tomate.

Tout de suite après la floraison, on arrose abondamment car c'est à ce moment que les graines se forment pour donner naissances à vos pois.

L'Écho des Salades

Parole de Jardinier



Quelques nouvelles des semis de carottes.

Leur croissance va bon train, certaines carottes ont la taille d'un petit doigt. Il va falloir encore patienter avant de pouvoir les vendre sous le nom de « carottes primeurs ».

En attendant, Gwénolée, Lucie, Frédéric et Clément, notre stagiaire s'emploient à désherber (à la main) minutieusement les rangs. Une nouvelle fois, c'est un travail qui nécessite beaucoup d'attentions et de patience !

Composition de votre panier semaine «16» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Pommes de terre Alix de conservation 1kg	2.20
Oignon blanc botte	2.00
Chou-Fleur 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Poireau 1kg	3.00
Valeur du panier	10.20€

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

Panier solidaire à 8€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Chou-Fleur 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Pommes de terre Alix de conservation 1.5kg	3.30
Oignon blanc botte	2.00
Poireau 1kg	3.00
Navet primeur 1kg	4.00
Valeur du panier	15.30€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Radis rond rouge botte	1.50
Pommes de terre Alix de conservation 1kg	2.20
Chou-Fleur 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Poireau 500gr	1.50
Valeur du panier	8.20€





RECETTE DE LA SEMAINE

Curry de poireaux Thai



Ingrédients pour 4/6 personnes:

- 3 poireaux
- 3 carottes moyennes,
- 3 ou 4 pommes de terre moyennes,
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry,
- Beurre,
- 250 ml de lait de coco,
- 1 yaourt nature,
- ½ bouquet de coriandre fraîche.

Préparation :

- Enlever le bout touffu des poireaux et une partie du vert. Les laver et les couper en tronçons. Les essorer.
- Eplucher carottes et pommes de terre et les couper en rondelles de 2 à 3 mn. Faire cuire ces deux légumes séparément dans de l'eau bouillante salée le temps qu'un couteau les transperce assez facilement. 5 à 6 minutes devraient suffire.
- Mélanger le curry au yaourt.
- Faire fondre un peu de beurre dans une sauteuse, ajouter les tronçons de poireaux, les faire suer pendant 10 mn. Verser le mélange curry et yaourt, l'ajouter aux poireaux puis continuer avec les carottes et les pommes de terre.
- Terminer en versant le lait de coco. Servir le plat avec la coriandre fraîche ciselée. Il peut être accompagné d'un peu de riz jasmin.

Accompagne parfaitement du poisson. Bon appétit !