

Elles sont attendues...

Elles vont arriver !





Les rédacteurs et rédactrices en chef étant absents cette semaine, Gilles profite de sa journée de bénévolat pour participer à la vente directe du jeudi matin et pour rédiger cet écho.

Les légumes d'hiver sont encore là pour les fraîches soirées ! Rien de tel qu'un bon pot-au-feu !



Composition de votre panier semaine 16» :

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,4 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,20 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,7 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,54 €
				8,24 €

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	aillet thermidrome	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
1,7 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	3,74 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				15,34 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,6 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,80 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	aillet thermidrome	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
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 €
				10,10 €

RECETTE DE LA SEMAINE

.... Besoin d'une idée de recette ?
[nos-produits](#)

<https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner>



CAROTTES AUX P'TITS OIGNONS

INGRÉDIENTS

- 1 botte de carottes
- 250 g de petits oignons
- 3 gousses d'ail
- un peu de cerfeuil
- 1 bouquet garni (thym, laurier et persil plat)
- 1 c-à-c de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H25MN

PRÉPARATION

Éplucher et hacher finement l'ail.

Hacher finement le cerfeuil

Épluchez les carottes et les couper en fines tranches.

Éplucher les oignons

Faire fondre la matière grasse dans une cocotte à feu vif.

Ajouter les oignons et les carottes et laisser fondre 2 min.

Saupoudrer le tout avec le sucre.

Bien mélanger pour éviter que les légumes accrochent.

Réduire le feu sur un feu très doux

Ajouter l'ail haché et le bouquet garni.

Bien mélanger le tout

Saler et poivrer

Laisser cuire 1 heure à couvert et à feu très doux. Si nécessaire, ajouter un peu de vin blanc pour mouiller.

Ajouter le cerfeuil en fin de cuisson