

Elles arrivent!





Aujourd'hui, à la vente directe, nous avons mis en vente nos premières fraises. Comme nous nous y attendions elles sont vite parties.

D'autres rougissent déjà et nous aidons les plants à fructifier en les désherbant au pied. Dans quelques temps nous passerons également couper les stolons qui se forment et qui pompent la sève au détriment des fruits. *Gwénolée*



Nos premières barquettes !



Un de nos plants dans la serre...



Merci à nos bourdons d'avoir butiné les fleurs des fraisiers.

Composition de votre panier semaine 17» :

Panier à 8€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
0,2 ×	AILLET VIGOR SUPREME Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	2,40 €
				9,00 €

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	3,30 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
0,7 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	3,71 €
				15,51 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
0,3 ×	NAVET PRIMEUR Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	1,20 €
				10,80 €

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

CLICK 

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



TRIFLE FRAISES MASCARPONE

INGRÉDIENTS

- 500g de fraises
- 8 palets breton
- 50g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 300g de Mascarpone
- 1 pincée de sel.
- 2 à 3 c.s de sirop de sucre nature ou aromatisé
- le zeste d'un citron.

PRÉPARATION

Séparer le blancs des jaunes d'œufs.
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
Battre les jaunes avec le sucre et le zeste de citron râpé, au batteur électrique jusqu'à blanchiment.
Ajouter le Mascarpone, lisser le mélange au batteur à petite vitesse.

Incorporer les blancs en neige. Mettre au frais.

Déposer les fraises équeutées dans un saladier, arroser les de sirop.

Mélanger et laisser macérer au frais, poser au fond de chaque coupe un palet breton coupé en morceaux.

Une demi-heure avant de servir, répartir la crème au mascarpone sur les palets.

Recouvrir de fraises au dernier moment !

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE REPOS : 2H
TEMPS TOTAL : 2H30MN