



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2019

PAROLE DE JARDINIER

« Une journée d'un maraicher en Avril »

Ce matin avec Youen, nous avons cueillit les navets nouveaux en les mettant par six pour faire des bottes (21 bottes pour les paniers), puis 21 bottes de radis. Ensuite avec Tanguy nous avons laver toutes ces bottes de légumes primeurs.

Par la suite nous avons récolter avec Tanguy des navets en vracs pour les mettre dans des caisses au frigo. Nous avons fini la matinée sur du désherbage de salades

Pour l'après midi j'ai continué le désherbage au champ sur salades et oignons blancs.



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 botte de radis	1.50
1 brocoli ou 1 chou de Pâques	2.50
1 botte d'oignons blancs	2.00
800g de pomme de terre nouvelles	4.60
Valeur du panier	11.70€

Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 botte de radis	1.50
1 brocoli ou 1 chou de Pâques	2.50
1 botte d'oignons blancs	2.00
1 kg de pomme de terre nouvelles	5.80
1 botte de blette	1.25
Valeur du panier	16.35€





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons cette recette :

Pommes de terre nouvelles à la fleur de sel

Pommes de terre nouvelles rôties au gros sel au romarin et à l'ail

Les pommes de terre nouvelles cuisinées de cette façon sont absolument délicieuses. Elles sont crousti-fondantes, parfumées, un petit délice !

Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre nouvelles (si elles sont grosses, les couper en 2 ou 3)

1 grosse noix de beurre et une cuiller à soupe d'huile d'olive)

4 gousses d'ail en chemises

1 cuiller à soupe de gros sel

1 branche de romarin

Fleur de sel

Laver les pommes de terre et les faire revenir non épluchées dans une marmite avec beurre, huile d'olive, ail et gros sel.

Couvrir et les cuire environ 40 minutes à feu moyen.

Les remuer de temps en temps pour qu'elles dorent bien.

Servir avec de la fleur de sel.

Bon appétit