



Le champ en contrebas de l'Esat (Kerdu) était jusqu'à présent en conversion vers l'agriculture biologique. Pendant une période de transition de trois années, nous avons travaillé une partie du champ selon la réglementation bio, et laissé une autre en jachère. A partir de maintenant, tout ce qui sera planté et semé, aura le label AB.

L'Écho des Salades



Parole de Jardinier

En l'espace d'une semaine, les plants de tomates ont énormément grandi. Sus pendus à l'aide de crochets sur des fils en nylon, ils vont maintenant monter sans effort !



Dans la même serre, les plants de courgettes voient leurs premiers fruits apparaître ! On les distingue nettement, avec à leurs pointes, les boutons de fleurs

Composition de votre panier semaine «18» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Carottes Botte	3.00
Navet primeur 250g	1.00
Fraise Gariguette 250g	3.00
Pommes de terre nouvelles 500g	3.50
Valeur du panier	11.60€

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
Carottes Botte	3.00
Navet primeur 500g	2.00
Fraise Gariguette 500g	6.00
Pommes de terre nouvelles 500g	3.50
Valeur du panier	15.60€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Carottes Botte	3.00
Fraise Gariguette 125g	1.50
Pommes de terre nouvelles 500g	3.50
Valeur du panier	9.10€



RECETTE DE LA SEMAINE

Pommes de terre nouvelles au cottage cheese

Ingrédients pour 3 à 4 personnes

Préparation 10 minutes, cuisson 50 minutes

- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon
- 400 g de cottage cheese, ou faisselle ou ricotta
- 50 g de beurre
- Sel et poivre.

Brossez et rincez les pommes de terre.

Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau sans les éplucher

Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et disposez-les dans un plat à four huilé

Passez l'oignon avec le cottage cheese au mixeur afin d'obtenir un mélange homogène

Répartissez ce mélange sur les pommes de terre

Ajoutez par-dessus le beurre coupé en petits morceaux et enfournez 30-35 min à 180 °C

Servez avec une salade verte. Bon appétit !

