



TOURTE À L'OIGNON BOTTE

INGRÉDIENTS

- 1 pâte Brisée
- 5 oignons doux ou une botte
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 50 g de chèvre frais
- 1 œuf
- 1 c-à-s de crème fraîche
- Sel, poivre.

PRÉPARATION

Éplucher et émincer la botte d'oignon la partie verte aussi. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.

Faire revenir au moins 20 à 30 minutes en remuant régulièrement et en ajoutant de l'huile si besoin. Le but est de les attendrir.

Préchauffer le four à 200°C. Découper la pâte Brisée en ronds un peu plus grands que vos moules à tartelettes.

Étaler la pâte dans les moules et couper l'excédent si besoin. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Former une boule avec la pâte restante et l'étaler au rouleau à pâtisserie.

Découper des lanières à l'aide d'une roulette crantée.

Une fois que les oignons sont fondants, ajouter le chèvre frais en morceaux et le mélanger avec les oignons.

Fouetter l'œuf avec la crème fraîche, saler et poivrer. Ajouter l'œuf battu aux oignons hors du feu.

Déposer cette préparation dans les moules à tartes.

Recouvrir de lanières de pâte de façon à former un quadrillage. Enfoumer pour 35 minutes.



Besoin d'une idée de recette ?

esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H5MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN



L'écho des Salades



Parole de jardiniers

Nos pommes de terre sont plantées !

Jeudi 17 avril, nous avons constitué une équipe dédiée à la plantation de nos pommes de terre. La fenêtre météo était mince mais parfaite !

Environ une tonne et demie a été mise en terre. Cette année, nous avons choisi deux variétés pour nos patates de conservation :

de **l'Allians** pour sa chair ferme et de **la Maïwen** pour sa chair tendre.

PRENEZ NOTE !

Jeudi 8 mai est férié :

les paniers du jeudi seront livrés mercredi 7 mai aux horaires habituels.



Avec Nicolas, Yves, Frédéric, Lionel, Stéphane et Benjamin, Erwan a planté les patates. Le but du jeu : « Bien surveiller la machine. S'il y a un trou sur une rangée, c'est à nous de compléter. » Une quarantaine de rangs a ainsi été plantée. « C'était plutôt agréable avec pas mal de marche à pied ! »

Composition de votre panier semaine 18

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
0,6 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	3,18 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				15,48 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
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 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				11,20 €

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
0,5 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,65 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
				8,45 €