



Tandis que nos petits pois arrivent (enfin) à la taille adulte, d'autres commencent à grandir en plein champ. Après avoir été protégés par le voileage P17, ils vont pouvoir s'épanouir avec les beaux jours qui arrivent. A droite, les semis de rhubarbe sont sortis. Vivement l'année prochaine !

L'Echo des Salades



Parole de Jardinier

Les Frédéric sont aux carottes ce matin !

Elles sont déterrées avec précaution pour ne pas les abimer à l'aide de fourches bêche, comme pour les pommes de terre nouvelles.



Composition de votre panier semaine «19» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Petits pois Rondo 500g	3.50
Échalote nouvelle Botte	2.00
Pommes de terre nouvelles 500g	3.50
Valeur du panier	10.10€

Notre
composition de
légumes est
susceptible d'être
modifiée en
fonction de nos
récoltes ... merci
de votre
compréhension



Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Petits pois Rondo 800g	5.60
Échalote nouvelle Botte	2.00
Pommes de terre nouvelles 1kg	7.00
Valeur du panier	15.70€

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia 1 pièce	1.10
Petits pois Rondo 500g	3.50
Échalote nouvelle Botte	2.00
Pommes de terre nouvelles 300g	2.10
Valeur du panier	8.70€

2 RECETTES AU CHOIX CETTE SEMAINE !



Tajine aux œufs et aux échalotes nouvelles



Ingrédients pour 4 personnes

- 6 échalotes nouvelles
- 8 Œufs
- 1 Cuil. à café Harissa
- 6 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à café Curcuma
- 1 Cuil. à café Sel fin

Pelez les échalotes, lavez-les puis coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Gardez la partie verte d'une d'entre elles et coupez-la en petits morceaux.

Dans un petit plat à tajine, réunissez tous les ingrédients sauf les œufs, couvrez et cuisez à feu vif 15 min. Ensuite, cassez les œufs sur les échalotes cuites et poursuivez la cuisson 3 min.

Servez chaud avec un beau morceau de pain de campagne.

Tajine aux petits pois et aux œufs



Ingrédients pour 2 personnes

- 3 ou 4 œufs
- 500 à 600 g de petits pois surgelés
- Un oignon
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 Cuil. à café de cumin moulu
- Sel
- Huile d'olive

Dans une casserole d'eau bouillante salée faire blanchir les petits pois. Bien égoutter.

Mettre l'oignon finement émincé dans une poêle (ou un tajine) avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter le concentré de tomate dilué dans un verre d'eau et le cumin et du sel.

Cuire quelques minutes.

Ajouter les petits pois, couvrir et cuire 10 minutes.

Faire des petits nids à l'aide d'une cuillère à soupe, casser les œufs dedans et cuire encore quelque minutes le temps que le blanc prenne.