



INFORMATIONS :

Mercredi 17 mai

La livraison des paniers du **jeudi de l'Ascension** sera décalée au mercredi après-midi

Mardi 30 mai

Il y aura également une modification de planning concernant les paniers du **mardi 30 mai (Pentecôte)**, ils seront décalés de quelques heures le mardi après-midi.



Jeudi 25 mai :

Les jeunes de l'IME
de Minihy-Tréguier
viendront nous voir !

L'écho des salades

Parole de jardinier

La récolte des fraises bat son plein, charnues, juteuses et goûteuses, elles profitent bien des conditions climatiques de ces derniers jours ! Mickaël, Mathieu et Valentin ont eu beaucoup d'occupation !



Un petit tour dans la serre des fraisiers ?

... 😊, [cliquez ici!](#)



Composition de votre panier semaine «19» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Fraise gariguettes 125gr	1.50
Carotte primeur la botte	3.00
Chou pointu 1 pièce	3.00
Pommes de terre nouvelles 400gr	2.00
Valeur du panier	10.60€

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

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Fraise gariguettes 125gr	1.50
Carotte primeur la botte	3.00
Pommes de terre nouvelles 500gr	2.50
Valeur du panier	8.10€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Fraise gariguettes 250gr	3.00
Aillet 200gr	2.50
Carotte primeur la botte	3.00
Petits pois 500gr	3.50
Pommes de terre nouvelles 500gr	2.50
Valeur du panier	15.60€

RECETTE DE LA SEMAINE



POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIES À LA MOUTARDE DOUCE

INGRÉDIENTS

- 1/2 c-à-c de sel
- Quelques brins de persil (facultatif)
- Poivre
- 1 c-à-s de jus de citron,
- 1 grosse gousse d'ail
- 3 c-à-s rases de moutarde douce
- 3 c-à-c d'huile d'olive
- 600g de pommes de terre primeur

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Nettoyer les pommes de terre. Si ce sont des pommes de terre nouvelles, il suffit souvent de les passer rapidement sous l'eau et de gratter un peu la peau).

Les découper en demi-lunes de tailles égales et les réserver dans un grand saladier.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail hâché finement et le sel. Verser le mélange sur les pommes de terre nouvelles et bien mélanger pour les enrober.

Déposer les pommes de terre sur la plaque recouverte de papier cuisson en les étalant le plus possible.

Enfourner pour une trentaine de minutes (jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites) en les retournant à mi-cuisson.

Sortir les pommes de terre du four et les servir chaudes, parsemées de persil fraîchement haché

Tout cela peut être accompagné d'une salade vinaigrette avec petit oignons blancs émincés.