



Toutes les ouvrières, tous
les ouvriers, le personnel
et tous les encadrants de
l'Esat vous souhaitent une
très bonne année !

L'Écho des Salades



Parole de jardinier

Toute l'équipe de l'Esat vous souhaite une très belle année 2024 !

Nous avons terminé cette année en faisant un grand rangement de nos locaux et surtout un nettoyage de nos tracteurs afin de bien redémarrer l'année !



Composition de votre panier semaine «01» :

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
0,5 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	1,75 €
0,5 ×	RADIS NOIR LONG Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,60 €	1,30 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				8,25 €

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	3,50 €
0,8 ×	RADIS NOIR LONG Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,60 €	2,08 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON ROUGE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	3,35 €
				15,23 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
0,8 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	2,80 €
0,7 ×	RADIS NOIR LONG Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,60 €	1,82 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				10,92 €

RECETTE DE LA SEMAINE

.... Besoin d'une idée de recette ?



<https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits>



TATIN AU RADIS NOIR

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 1 radis noir
- 50 g de beurre
- 4 c-à-s de sucre
- 1 c-à-s de vinaigre balsamique
- Persil
- Sel ou sel fin
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Éplucher le radis noir et le découper en fines rondelles.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les rondelles de radis 5 min. Égoutter et réserver.

Préparer le caramel :

Dans une casserole anti adhésive chaude, mettre le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une coloration brune. Hors du feu, ajouter le vinaigre et remuer. Verser le tout dans le fond du moule à tarte.

Mettre quelques noisettes de beurre et un peu de persil sur le caramel.

Disposer ensuite les rondelles de radis en rosace. Poivrer, remettre quelques noisettes de beurre et du persil. Recouvrir le tout de pâte feuilletée piquée en rentrant bien les bords de la pâte dans le moule.

Enfourner 20 min. à 200°C.

S'accompagne très bien de jambon fumé ou de tranches de magret fumé.

Peut se faire aussi en dessert.

Vous pouvez mettre du miel à la place du caramel avec des herbes comme le thym ou le romarin.