





Herse étrille ou comment anticiper le désherbage

A l'Esat sur l'atelier maraichage nous sommes en agriculture biologique. Nous sommes contrôlé par un cahier des charge qui n'autorise pas l'utilisation de produits chimiques tel que les désherbants. nous devons donc anticiper le désherbage

La herse étrille est un outil de désherbage mécanique qui permet de travailler en plein sur toute la surface de la culture ou sur sol nu. Le frottement et la vibration sur le sol des dents montées sur ressort permettent d'arracher ou de recouvrir les plantes adventices.

Elle est utilisée à l'Esat sur les pommes de terre, haricot, carotte et nous permet de ne pas être envahi par les adventices.

La herse a été passée cette semaine sur les pommes de terre en plein champ

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,25 ×	FRAISE GARIGUETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	2,20 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	PETIT POIS RONDO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,00 €	2,80 €
				9,10 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,25 ×	FRAISE GARIGUETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	2,20 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	PETIT POIS RONDO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,00 €	2,80 €
0,6 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,80 €
				10,90 €

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,25 ×	FRAISE GARIGUETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
0,8 ×	PETIT POIS RONDO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,00 €	5,60 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,7 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	3,85 €
0,7 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,10 €
				15,65 €



.... Besoin d'une idée de recette ?
[nos-produits](https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits)

<https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner>



GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS ET AUX FRAISES

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 125g de sablés bretons
- 50g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 75g de beurre fondu
- 280g de fraises sucrées congelées et tranchées, faire décongeler et égoutter
- 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
- 225g de fromage frais ramolli
- 40cl de lait concentré sucré
- 60ml de jus de citron
- 1 demie cuillère à café d'extrait de vanille 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de sel (optionnelle)
- 1 cuillère à soupe d'eau (optionnel)

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 45 MIN
TEMPS TOTAL : 1 H 45

Mélangez les miettes de sablés bretons, le sucre, la cannelle et le beurre dans un bol. Presser au fond d'un moule à charnière de 25 cm non graissé. Réfrigérez pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 150 degrés.

Placer les fraises et la fécule de maïs dans un mélangeur. Couvrir et réduire en purée lisse. Versez la sauce aux fraises dans une casserole.

Porter à ébullition à feu vif. Faire bouillir et remuer jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et brillante, environ 2 minutes. Réserver 1/3 de tasse de sauce aux fraises ; Laisser refroidir. Couvrez et réfrigérez le reste de la sauce pour servir.

Battez le fromage frais avec un batteur électrique dans un bol jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux ; incorporez progressivement le lait concentré.

Mélangez le jus de citron et l'extrait de vanille, puis battez les œufs à faible vitesse jusqu'à l'incorporation complète. Verser la moitié du mélange de fromage frais sur la croûte ; déposer la moitié de la sauce aux fraises réservée en demi-cuillères à café sur la couche de fromage frais.

Verser délicatement le reste du mélange de fromage frais sur la sauce ; déposer le reste de sauce aux fraises en demi-cuillères à café sur le dessus.

Coupez à travers la couche supérieure avec un couteau uniquement pour diffuser la sauce aux fraises.

Cuire au four préchauffé jusqu'à ce que le centre soit presque cuit, de 45 à 50 minutes. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Passer délicatement un couteau autour du bord du moule pour desserrer ; refroidir 1 heure de plus. Réfrigérer toute la nuit. Servir la sauce aux fraises réservée avec le cheesecake. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez de l'eau.