



## POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTEES

### INGRÉDIENTS

- 800 gr de pommes de terre nouvelles
- 40 de beurre
- 10 gr d'huile d'olive
- 1 grosse échalote
- 4 ou 5 gousses d'ail
- Thym
- Sel et poivre.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 8MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 45MN**  
**TEMPS TOTAL : 53MN**

### PRÉPARATION

Brosser délicatement les pommes de terre sous l'eau, les couper en dés assez gros, les sécher.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre dans l'huile d'olive, ajouter les pommes de terre, le thym, saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux. Pendant ce temps, éplucher les gousses d'ail, les couper en 2

Éplucher l'échalote et la couper en gros morceaux.

Au bout de 25 mn de cuisson, ajouter l'ail et l'échalote et poursuivre la cuisson pendant environ 20 mn

A déguster avec une salade



Besoin d'une idée de recette ?

[esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits](https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits)



### Parole de jardiniers

« La rubis, pour moi, c'est la meilleure pomme de terre »

Cet hiver, il a diablé la terre sous la serre, avant de l'amender, d'y mettre du fumier... Puis il a passé la herse rotative, « *deux passages* » précise-t-il. Lui, c'est Yves, un des tractoristes de l'équipe. Un expert d'une pomme de terre pas comme les autres : **la Rubis**.

« *On a planté tard la Rubis, en janvier, parce qu'on manquait de place sous serre* », indique Yves. Un peu d'arrosage, de la chaleur, de la patience...

Quatre mois plus tard, elle est là ! D'une robe rose joliment violacée, à la chair tendre jaune. Une de nos deux variétés de patates nouvelles (avec la Maïwen)

Que vous pourrez trouver dans vos paniers !



Une personne à la fourche-bêche  
et une autre au sol à gratter la terre  
pour n'oublier aucune pomme de terre !

« Elles sont belles, la caisse se remplit vite ! »  
apprécie Yves (au premier plan en bas à droite).

« C'est la patate que je cultive chez moi aussi,  
mais en conservation. Elle est très bonne pour les  
frites ! Elle ne se défait pas à la cuisson. »



## Composition de votre panier semaine 20

### Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
2 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	2,20 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
0,8 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	3,60 €
0,6 ×	OIGNON BLANCS Vrac Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,40 €	2,04 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,4 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,20 €
				<b>15,54 €</b>

### Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	1,80 €
0,4 ×	OIGNON BLANCS Vrac Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,40 €	1,36 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				<b>10,76 €</b>

### Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
0,5 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
0,4 ×	OIGNON BLANCS Vrac Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,40 €	1,36 €
				<b>8,21 €</b>