



Une grosse équipe était au champ ce jeudi après-midi. Plus d'un millier de plants de courges ont été mis en terre ; une terre à l'aspect lunaire tant elle est sèche.

Une nouvelle courge vous sera proposée cet automne : La Blue Ballet. Sa chair jaune foncé à orange a un excellent goût !

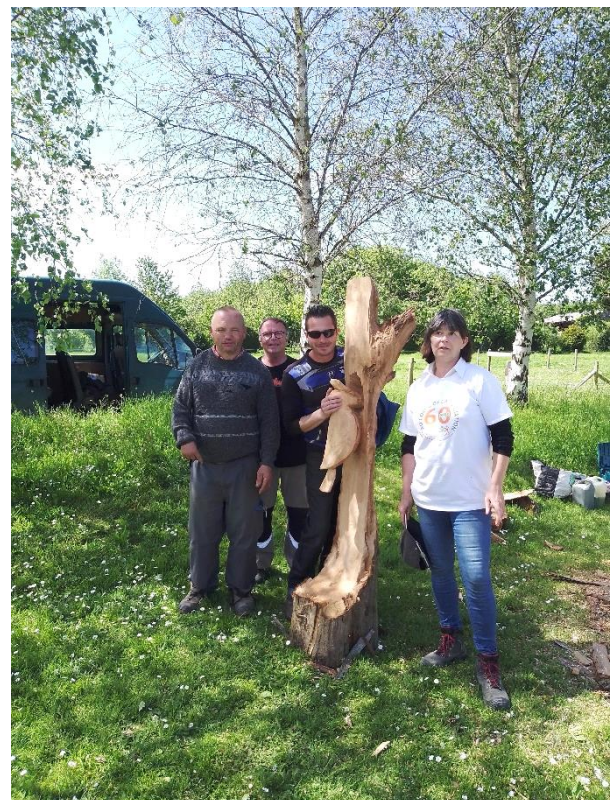


L'Echo des Salades

Parole de Jardinier

Gwénolée, Yves, Florent et Gilles sont allés à l'IME de Minihy-Tréguier vendre des légumes lors des « Journées de Printemps ».

Ce fut l'occasion de montrer aux personnels mais aussi aux jeunes et à leurs parents le savoir-faire du maraîchage ; l'occasion aussi de parler des paniers de légumes !



Composition de votre panier semaine «21» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Pomme de terre nouvelle 500g	2.75
Petits pois 500g	3.50
Oignon jaune 500g	1.45
Carotte botte	3.00
Valeur du panier	10.70€

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	1.10
Petits pois 500g	3.50
Oignon jaune 400g	1.16
Carotte Botte	3.00
Valeur du panier	8.76€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Pomme de terre nouvelle 1kg	5.50
Petits pois 800g	5.60
Oignon jaune 500g	1.45
Carotte botte	3.00
Valeur du panier	15.55€

Gratin de macaronis, légumes et jambon



Ingrédients pour 4 personnes

- 300gr de macaronis
- 250gr de ricotta
- 1 boîte de tomates pelées
- 200gr de petits pois
- 30gr de parmesan
- 120gr de jambon blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- Chapelure
- Huile d'olive
- Basilic
- Sel et poivre



1. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive l'ail, les tomates, le basilic, salez, poivrez.
2. Laissez cuire pendant 10min à feu moyen jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.
3. Ajoutez les petits pois et cuisez 10min.
4. Cuire les macaronis al-dente, égouttez-les et mélangez-les à la préparation.
5. Dans un plat beurré allant au four, versez la moitié du mélange de macaronis, saupoudrez de chapelure, puis étalez par-dessus le jambon en alternant avec des cuillères de ricotta, et terminez en ajoutant le reste des macaronis.
6. Saupoudrez de parmesan et cuisez au four à 180° pendant 30min.