

INFORMATIONS :



Mardi 30 mai

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

L'écho des salades

Parole de jardinier



Et pendant que les courgettes profitent de la chaleur dans la serre, l'équipe prépare le terrain pour les courges à Penhoat. L'année dernière, début juin, des averses de grêle avaient ravagé les plantations.

Alors, cette année, on croise les doigts !



Composition de votre panier semaine «22» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Fraises 125gr	1.50
Courgettes 500gr	1.40
Ail 300gr	3.60
Pommes de terre nouvelles 700gr	3.15
Valeur du panier	10.75€

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
Fraises 125gr	1.50
Pommes de terre nouvelles 500gr	2.25
Courgettes 500gr	1.40
Ail 200gr	2.40
Valeur du panier	8.65€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Courgettes longues 500gr	1.40
Fraises 250gr	3.00
Carottes primeur la botte	3.00
Ail 300gr	3.60
Pommes de terre nouvelles 700gr	3.15
Valeur du panier	15.25€

RECETTE DE LA SEMAINE



TARTE BURRATA COURGETTES

INGRÉDIENTS

- Pâte sablée salée
- 400 g de courgettes
- 30 g de parmesan
- Huile d'olive pimentée
- 1 burrata de 250 g
- Sel et poivre
- 1 jaune d'œuf (facultatif)

PRÉPARATION

Laver les courgettes et les émincer à l'aide d'un économètre afin de réaliser comme des tagliatelles. Les placer dans une passoire, saler et laisser dégorger 15 minutes. Bien égoutter pour retirer le plus d'eau possible.

Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Parsemer le fond de tarte de parmesan réduit en poudre en laissant un bord de 4 cm.

Disposer les tagliatelles de courgette. Les arroser de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive pimentée. Rabattre les bords de la pâte sur les courgettes. Glisser le papier avec la tarte sur une plaque de four.

Battre le jaune d'œuf et badigeonner le bord de la tarte à l'aide d'un pinceau. Enfourner pour 30 minutes.

Juste avant de servir, disposer la burrata sur la tarte et l'ouvrir en deux. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile pimentée.

Déguster chaud ou froid.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN