



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Nous sommes désolés mais le panier livré a été modifié, par rapport à ce que nous vous avons envoyé par mail en fin de semaine dernière. En effet, le temps de ce Week-end : Températures en baisse et pluie, ont décalé la maturité des petits pois et des courgettes que nous devrions récolter en grande quantité. Comme vous le savez, notre métier est très lié au temps et nous ne maîtrisons pas complètement l'arrivée des légumes.

En espérant que vous comprenez ces aléas !!

Bonne dégustation

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 botte de radis	1.50
1 botte de carotte	2.60
1 kg de p de terre nouvelle	3.00
1 botte d'ailet	1.50
1 botte de navet	1.50
1 botte de sariette 1 courgette	offert
Valeur du panier	11.20 €

Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
2 salades	2.20
1 botte de radis	1.50
1kg de petits pois	5.20
1kg de p de terre nouvelle	3.00
1 botte de carotte	2.60
1 botte d'ailet	1.50
1 botte de sariette	offert
Valeur du panier	16.00€





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

PAROLE DE JARDINIER

Les températures de cette fin de mois de Mai remontent à vive allure... 27 °C à l'extérieur, pas un brin de vents... C'est en allant regarder le thermomètre accroché dans les serres que nous pouvons noter la température 40°C...

Dans notre organisation de l'atelier, cela veut dire que toute l'équipe par sur de l'entretien de culture au champ, ou de la plantation.

Le saviez-vous même si les plants de tomates aiment la chaleur, si la température dépasse les 30 °C, nous risquons une mauvaise pollinisation de nos fleurs, on appelle cela « une coulure » dans le jargon des maraîchers, en effet le pollen ne peut se fixer, et la pollinisation n'a pas lieu. C'est aussi ce que l'on appelle un « stress thermique ». (Une trop grande variation de températures minimale et maximale)

Laurence





RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, je vous propose :

entrée salade verte et ses radis découpés en rondelles assaisonnée au vinaigre balsamique

Poêlée de petits pois, carottes, lardons assaisonnée d'ail et de sarriette

Dans une casserole mettre un peu d'huile d'olive, y faire revenir quelques lardons,

Pendant ce temps, laver les carottes et les découper en fines lamelles

Écossez vos petits pois...passez les rapidement à l'eau claire Et versez-les délicatement dans la casserole avec les carottes.

Attention, juste un petit feu doux !, remuer à la cuillère en bois pendant 3 minutes.

Il est temps d'ajouter un verre d'eau, une pincée de sel et de laisser mijoter 30 minutes. (Vous pouvez aussi ajouter une petite cuillère de moutarde)

Pendant ce temps épluchez l'aillet garder 2 gousses que vous émincerez finement.

Sur les brins de sarriette garder les petites feuilles que vous hacherez au couteau...A la fin de la cuisson, saupoudrez d'ail et de sarriette vos petits pois et carottes afin d'en relever le goût et dégustez !!

Bon Appétit



INFO DE LA SEMAINE

Peut-être le savez-vous déjà, courant Juin 2017, nous ouvrons un nouveau lieu de dépôt sur la commune de Paimpol... sur un site reconnu et d'une beauté... L'Abbaye de Beauport.

Nous avons été contactez par Mme L'EOSTIC Assistante de communication à L'Abbaye de Beauport afin de crée ce nouveau lieu de dépôt.

Si vous êtes intéressés pour prendre votre panier à L'Abbaye, vous pouvez contacter Jessica pour toutes questions.

Nous vous informerons dès que le dépôt sera ouvert.

Et si vous ne connaissez pas ce lieu, il mérite le détour !!...



