



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2019

PAROLE DE JARDINIER

En cette fin de semaine, après avoir désherbé manuellement aux sécateurs le rumex en graine autour des serres. Nous avons pris 15 minutes dans l'atelier pour discuter sur les techniques de paillage.

Actuellement, pour les tomates, nous utilisons des bâches tissées avec un système de goutte à goutte au pied. Thibaut, le nouveau moniteur à partager une de ses expériences professionnelles ou le patron paillait ses tomates avec des tontes de pelouse mélangée avec de la paille fine. De plus, il arrosait en aspersion ses plants, nous avons trouvé cela intéressant et nous avons émis le souhait d'essayer cette méthode la prochaine fois sur une partie de nos plants de tomates.

Gwenolée, Mathieu, Youen





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



RESEAU COGNE



SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 botte de carotte	3.00
1 botte d'oignon blanc	2.00
1 botte de persil	1.00
1 kg de pdt nouvelle	3.80
Valeur du panier	10.90 €

Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
2 salades	2.20
2 bottes de carottes	6.00
1.2 kg de pdt nouvelle	4.56
1 botte d'oignon blanc	2.00
1 botte de persil	1.00
Valeur du panier	15.76 €





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons un mijoté carottes, pommes de terre persillées



Ingrédients :

- 600g de carottes, 4 belles pommes de terre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de persil, 2 cuill. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

Préparation :

Peler les pommes de terres et les carottes.

Les laver puis couper les en rondelles pour les carottes et morceaux pour les pommes de terre.

Peler et émincer finement l'oignon.

Émincer la gousse d'ail.

Faire chauffer d'huile d'olive dans un autocuiseur et y faire fondre l'oignon.

Quand l'oignon est fondu (mais pas coloré), ajouter les carottes et pommes de terre et la gousse d'ail pressée.

Saler et poivrer.

Laisser revenir quelques minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter 25cl d'eau, fermer la cocotte.

Réduire le feu et laisser cuire pendant 15 min après sifflement de la soupape.

Ouvrir la cocotte, laisser mijoter encore une dizaine de minutes pour faire évaporer le jus.

Hacher le persil puis l'ajouter dans la cocotte et mélanger.

Servir.