

## Grande vente directe sur le parking de l'Adapei-Nouvelles le 23 juin de 11h à 14h



**INVITATION**  
Marché de légumes bio  
**23 JUIN 2022**  
de 11h à 14h  
Adapei-Nouvelles  
Côtes d'Armor  
Plérin

Autorisation délivrée à M. VINCENT Christian,  
Président de l'association ADAPEI NOUELLES  
Côtes-d'Armor, par arrêté municipal N°  
PM202205110 du 11/05/2022 pour la date du  
11 juin 2022 de 11h à 14h

L'équipe du **Jardin de Paimpol** organise un **petit marché** pour vous  
permettre de découvrir nos **légumes bio**.

**L'occasion de goûter** à nos croquants radis, nos juteuses tomates et  
même notre miel !

Et parce que nous sommes tous très gourmands, vous pourrez  
aussi jeter un oeil à **notre livre de recettes**, créé par les ouvriers  
du maraîchage pour vous inspirer.

esatCO site du pays de Paimpol  
02.96.55.41.30 - [jardin.paimpol@esatco.fr](mailto:jardin.paimpol@esatco.fr) - [www.esatco.fr](http://www.esatco.fr)

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

# L'Écho des Salades



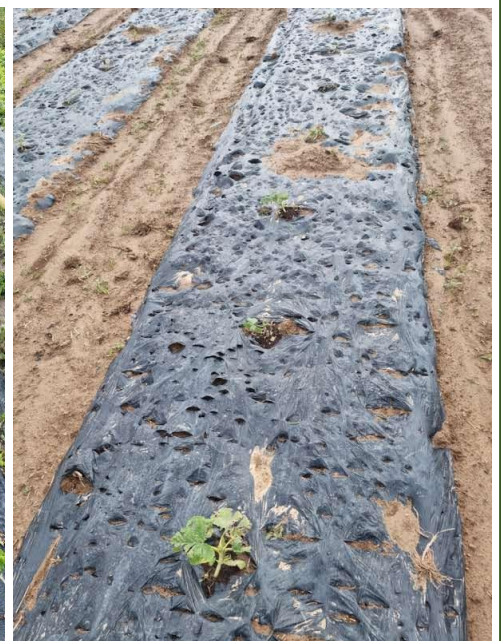
## *Parole de Jardinier*



### **Des nouvelles des conséquences de l'orage des 4 et 5 juin dernier**

Nous avons eu à faire face à des coulées de boues à la suite des averses de pluie et de grêle.

Les plants de courges ont été en partie remplacés. Les petits pois, radis, salades, échalotes et oignons ont été fortement impactés. Par chance, les serres et une partie des semis de cocos ont été épargnés.



L'équipe a eu un travail conséquent à replanter au plus vite afin de vous garantir les légumes pour les semaines à venir !

Composition de votre panier semaine «25» :

**Panier à 10.00€**

| LEGUMES                        | Tarifs en €   |
|--------------------------------|---------------|
| 2 Cœurs de Salade              | 1.10          |
| Pomme de terre nouvelle 500 gr | 1.75          |
| Concombre long                 | 1.10          |
| Aubergine 500gr                | 2.25          |
| Carotte botte                  | 3.00          |
| Echalotes nouvelles 200gr      | 2.00          |
| <b>Valeur du panier</b>        | <b>11.20€</b> |

*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 €  |
|--------------------------------|--------------|
| 2 Cœurs de Salade              | 1.10         |
| Pomme de terre nouvelle 500 gr | 1.75         |
| Concombre long                 | 1.10         |
| Aubergine 500gr                | 2.25         |
| Carotte botte                  | 3.00         |
| <b>Valeur du panier</b>        | <b>9.20€</b> |

**Panier à 15.00€**

| LEGUMES                       | Tarifs en €   |
|-------------------------------|---------------|
| 2 Cœurs de Salade             | 1.10          |
| Pomme de terre nouvelle 1.5kg | 5.25          |
| Concombre long                | 1.10          |
| Aubergine 800gr               | 3.60          |
| Carotte botte                 | 3.00          |
| Echalotes nouvelles 200gr     | 2.00          |
| <b>Valeur du panier</b>       | <b>16.05€</b> |

## Recette de la semaine



### Tatin d'échalotes au chèvre frais

#### Ingrédients pour 4 personnes

- Préparation : 20mn
- Cuisson : 40mn
- 700 g d'échalotes
- 80 g de chèvre frais
- 30 g de beurre demi-sel
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 50 g de sucre
- 5 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel et poivre



Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez les échalotes, coupez les plus grosses en deux et piquez la partie charnue avec un cure-dent.

Chauffez l'huile dans une poêle et dorez les échalotes 5 minutes à feu vif. Réduisez la flamme, salez, poivrez et versez le vin blanc.

Laissez réduire presque à sec puis versez le sucre en pluie. Faites caraméliser 3 minutes sans cesser de mélanger. Hors du feu, incorporez le beurre en parcelles, puis remuez.

Graissez 4 moules à tartelette. Répartissez dedans les échalotes en insérant une partie du chèvre en copeaux et des herbes de Provence. Tassez soigneusement.

Couvrez avec des cercles de pâte feuilletée puis enfournez pour 20 minutes.

Démoulez tiède puis décorez d'éclats du chèvre restant émiettés, d'herbes de Provence avant de servir. *Bon appétit !*