



*Mais qui se cache  
derrière ces beaux  
feuillages fournis ?  
Encore un peu de  
chaleur et de soleil et  
nous pourrons vous  
proposer les  
premiers melons !*

# L'Écho des Salades

## Parole de Jardinier

Une grosse équipe est au champ. Le temps doux et pluvieux a accéléré la pousse des mauvaises herbes. Une équipe « commando » a été constituée ! Valentin, Gwénoyée, Yves, Lucie, Thierry, Frédéric, Céline, Tanguy, Stanislas, Youen et Mathieu travaillent d'arrache-pied afin que les rangs d'échalotes et d'oignons retrouvent belle allure !



Composition de votre panier semaine «27» :

**Panier à 10.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
Salade	1.10
Pomme de terre nouvelle 500gr	1,75
Concombre long	1.10
Aubergine 400gr	1.80
Carotte botte	3.00
Oignon rouge botte	2.50
<b>Valeur du panier</b>	<b>11.25€</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 €
Pomme de terre nouvelle 500 gr	1.75
Concombre long	1.10
Aubergine 400gr	1.80
Carotte botte	3.00
Oignon rouge botte	2.50
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.15€</b>

**Panier à 15.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
Salade	1.10
Pomme de terre nouvelle 1kg	3.50
Concombre long	1.10
Aubergine 1kg	4.50
Oignon rouge botte	2.50
Carotte botte	3.00
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.70€</b>

## Recette de la semaine



### ROULÉS D'AUBERGINES À LA RICOTTA

#### PRÉPARATION

*Lavez, séchez, effeuillez, et ciselez la moitié du bouquet de menthe.*

*Egouttez les tomates, séchez et hachez-les au couteau*

*Mettez la ricotta dans un saladier, salez légèrement et poivrez. Ajoutez la menthe ciselée et les tomates hachées. Mélangez à la fourchette et réservez au frais.*

*Lavez et séchez les aubergines, ôtez les pédoncules, découpez-les dans la longueur en tranches fines. Etalez-les sur le plan de travail.*

*Avec un pinceau, badigeonnez les deux faces à l'huile d'olive. Salez, poivrez, saupoudrez de thym.*

*Faites chauffer à blanc une plaque de fonte à grillade et, suivant la taille de la plaque, posez trois ou quatre lamelles d'aubergines. Retournez-les presque aussitôt pour les faire griller des deux cotés.*

*Etalez-les sur le plan de travail, posez au milieu de chaque tranche d'aubergine un peu de préparation à la ricotta. Roulez la lamelle d'aubergine et maintenez la roulade.*

*Fermez à l'aide d'un pic en bambou ou en bois. Décorez avec une feuille de menthe et servez aussitôt*

#### INGRÉDIENTS

- 4 petites aubergines,
- 200g de tomates séchées à l'huile
- 600g de ricotta
- Un bouquet de menthe
- 2 c-à-c de thym.
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 15MN**

**TEMPS TOTAL :35MN**