



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



RESEAU COGNE



## Parole de jardinier



Les tomates arrivent doucement les températures du mois de juin ont retardé la maturité. Nous comptons sur le soleil et les chaleurs des derniers jours pour commencer des récoltes dignes de ce nom une question de jours, nous participons activement à leur bon développement : enroutage pour les maintenir droite, égourmandage pour garder la sève pour la production de tomates et effeuillage au pieds pour favoriser la circulation de l'air et freiner ainsi le développement de maladies dues aux champignons microscopiques.

Composition de votre panier semaine «27» :

**Panier à 8€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,6 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	3,30 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
				<b>8,00 €</b>

**Panier à 15€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,5 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,5 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	2,00 €
0,8 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	4,40 €
				<b>15,25 €</b>

**Panier à 10€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,8 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,40 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,6 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	3,30 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	PERSIL PLAT 50 gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
				<b>10,30 €</b>

## RECETTE DE LA SEMAINE



### TOURTE À L'OIGNON BOTTE

#### INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 5 oignons doux ou une botte
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 50 g de chèvre frais
- 1 œuf
- 1 c-à-s de crème fraîche
- Sel, poivre.

#### PRÉPARATION

Éplucher et émincer la botte d'oignon la partie verte aussi. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.

Faire revenir au moins 20 à 30 minutes en remuant régulièrement et en ajoutant de l'huile si besoin. Le but est de les attendrir.

Préchauffer le four à 200°C. Découper la pâte brisée en ronds un peu plus grands que vos moules à tartelettes.

Étaler la pâte dans les moules et couper l'excédent si besoin. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Former une boule avec la pâte restante et l'étaler au rouleau à pâtisserie.

Découper des lanières à l'aide d'une roulette crantée.

Une fois que les oignons sont fondants, ajouter le chèvre frais en morceaux et le mélanger avec les oignons.

Fouetter l'œuf avec la crème fraîche, saler et poivrer. Ajouter l'œuf battu aux oignons hors du feu.

Déposer cette préparation dans les moules à tartes.

Recouvrir de lanières de pâte de façon à former un quadrillage. Enfourner pour 35 minutes.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN  
TEMPS DE CUISSON : 1H5MN  
TEMPS TOTAL : 1H20MN

