



*Que deviennent les
plants de rhubarbe,
bichonnés avec
amour par
Mathieu ?*

*Certains plants
prennent de l'avance.
Leurs tiges
commencent à être
charnues. D'autres,
au contraire,
prennent leur
temps !*

L'Écho des Salades

Parole de Jardinier



Dans les champs, la mouche de la carotte (*Psila rosae*) est le ravageur le plus fréquent et le plus redoutable pour la culture de carottes. Une toile recouvre les planches. Une fois les plants sortis, on découvre les planches et les ouvrières et ouvriers entament une chasse aux mauvaises herbes ! Position accroupie, et une vue à toute épreuve exigées !

Céline, Lucie et Frédéric sont sur les dents !



Composition de votre panier semaine «28» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade	1.10
Concombre long	1.10
Aubergine 1kg	4.50
Tomate ronde 1kg	3.00
Oignon blanc botte	2.00
Valeur du panier	11.70€

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 €
Salade	1.10
Concombre long	1.10
Aubergine 400gr	1.80
Persil frisé botte	1.00
Oignon blanc botte	2.00
Tomate ronde 500gr	1.50
Valeur du panier	8.50€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
2 Salades	2.20
2 Concombres longs	2.20
Aubergine 1kg	4.50
Oignon blanc botte	2.00
Tomate ronde 1.2kg	3.60
Persil frisé botte	1.00
Valeur du panier	15.50€

Recette de la semaine



TOMATES FARCIES AU CHEVRE FRAIS

INGRÉDIENTS

- 4 tomates
- 6 à 8 chèvres frais
- Ail
- Ciboulette
- Huile d'olive
- chapelure
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Enlever le chapeau des tomates et la pulpe (à conserver)

Dans un récipient, écraser les chèvres frais,

Ajouter 1 à 2 gousse d'ail selon le gout, la ciboulette émincée et quelques morceaux de pulpe pour désépaissir.

Farcir les tomates avec cette préparation.

Ajouter un peu de chapelure.

Mettre au four sur position grill 10 à 15 minutes (ajouter les chapeaux 2 minutes avant la fin de la cuisson).

Avant de servir mettre un filet d'huile d'olive et refermer avec les chapeaux.

Bon appétit avec cette recette très parfumée !

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 15MN

TEMPS TOTAL : 35MN