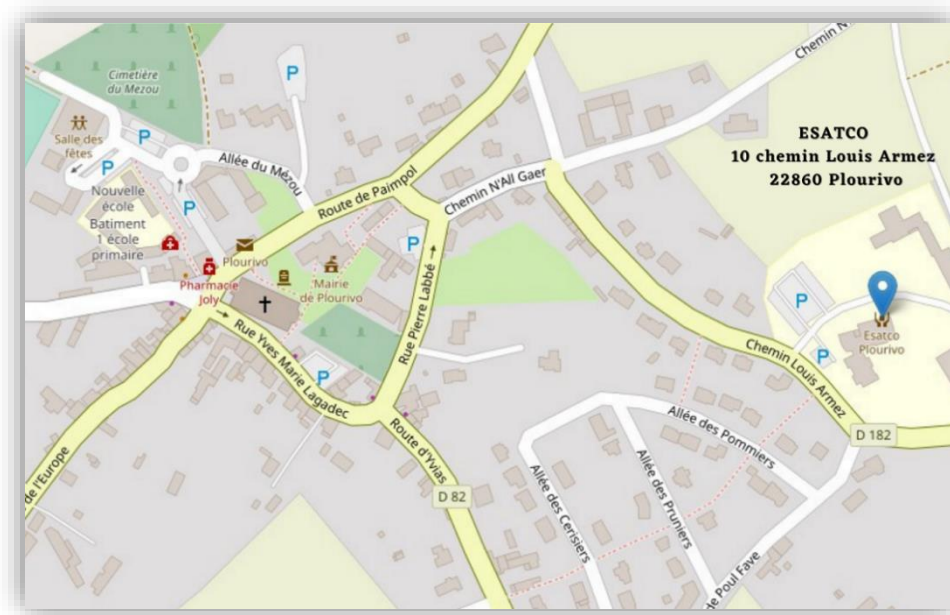




**QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?**



**Vous pouvez nous retrouver :**

- **Chaque jeudi matin en Vente Directe à l'Esatco de Plourivo de 10H30 à 13H30**

**Ou :**

- **Chaque vendredi matin sur le marché de Lézardrieux de 8H00 à 13H00**

**A Bientôt !**



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



# L'ECHO DES SALADES

L'ECHO DES SALADES

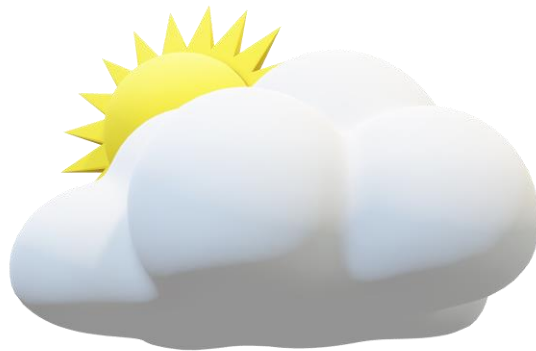
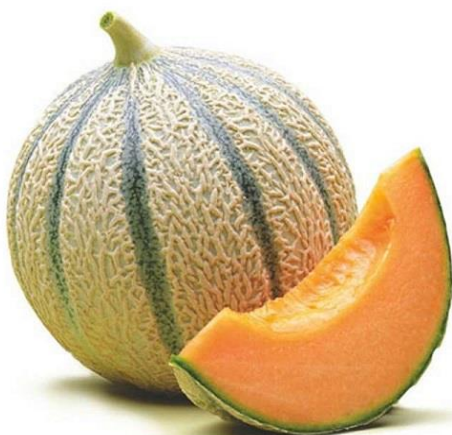
## PAROLE DE JARDINIER

*Tout vient à point à qui sait attendre !*

*Les melons (Bio !) arrivent*

*Il aura fallu attendre longtemps du fait des conditions climatiques peu propices !*

*Thierry et Gilles*





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



RESEAU COGNAC



## Composition de votre panier semaine «32» :

### Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Melon Brode 1kg	3.70
Tomates Rondes 500gr	1.50
Courgettes 500gr	1.40
Echalotes 400gr	2.00
Persil Frisé 50gr	1.00
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.70€</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 €
1 Salade	1.10
Persil Frisé 50gr	1.00
Tomates Rondes 500gr	1.50
Courgettes 500gr	1.40
Melon Brode 1kg	3.70
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.70€</b>

### Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Persil Frisé 50gr	1.00
Tomates Rondes 1,5kg	4.50
Courgettes 1kg	2.80
Melon Brode 1kg	3.70
Echalotes 500gr	2.50
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.60€</b>



## RECETTE DE LA SEMAINE



Temps de préparation : <60 minutes, Temps de cuisson : 30 minutes

Difficulté : Moyenne

### **Recette de tarte au chèvre pour 6/8 personnes**

300 g de pâte brisée salée  
1 bûche de fromage de chèvre  
1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche  
2 cuillères de moutarde  
3 tomates rondes  
1 dl de crème double  
1 dl de lait  
2 œufs.

### **Étapes**

Monder les tomates et couper en rondelles.

Piquer le fond de pâte pour éviter tout gonflement à la cuisson et badigeonner de moutarde.

Saupoudrer de thym sec ou de ciboulette fraîche ciselée selon la saison.

Disposer les rondelles de chèvre et de tomates.

Mélanger les œufs, le lait et la crème au fouet.

Saler, poivrer.

Verser le mélange œuf + crème + lait.

Cuire à 180°C pendant 30 minutes.