



CHAUSSONS DE FRITA

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- : 6 tomates
- 4 poivrons
- 2oignons
- 3gousses d'ail,
- Huile d'olive
- Sel et poivre,
- 2 pâtes feuilletées

Peler puis émincer les oignons, les faire revenir dans 3c-à-s d'huile d'olive dans un "fait tout".

Laver les poivrons, retirer le pédoncule et les graines, couper le en petits dés.

Quand les oignons sont fondus, y ajouter les poivrons.

Peler les tomates en les plongeant 1 minute dans l'eau bouillante, ôter les graines, les couper en dés.

Emincer l'ail, l'ajouter en même temps que les tomates aux poivrons. Saler, poivrer, laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes.

Au bout de ces trente minutes, oter le couvercle et laisse mijoter encore une trentaine de minutes (les légumes en seront meilleurs. Laisser refroidir la préparation. Pendant ce temps étaler la pâte et découper des disques de 12 cm de diamètre.

Déposer 2 c-à-s de la préparation au centre, replier les disques pour former des chaussons, étaler la pâte feuilletée et découper des disques d'environ 12 cm de diamètre. Déposer 2 c-à-s de poivrons au centre de chaque disque. Replier les disques pour former les chaussons. Bien souder les bords en appuyant avec le dos d'une fourchette.

Déposer les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN



L'écho des Salades



Les adventices ne prennent pas de vacances

Le terme d'adventice signifie « qui vient de l'extérieur » et désigne les mauvaises herbes. Concurrentes de nos plantations, nous les retirons sans traitement, à l'huile de coude, comme ici dans notre parcelle de poireaux, ou de façon mécanique pour déraciner les jeunes pousses. Un travail herculéen et essentiel qui, mené en équipe, n'est pas toujours si dur, ni désagréable...



« ... Toujours tournés vers l'avenir
Toujours debout, dans notre vaisseau
Continuer à marcher, quelles que soient les saisons
On s'est toujours retrouvés dans les orties, dans les chardons
À chacun ses cicatrices
La persistance des adventices
À pousser
Changer d'adresse, recommencer
Comme une caresse, comme un baiser
Tout prend du temps, évidemment
C'est bien d'être fou de temps en temps
Du vague à l'âme et des sourires
Des frissons sur nos peaux
Toujours tournés vers l'avenir... »

Extrait de « Les Adventices » chanson présente sur l'album
« Crier la nuit » de La Mathilde (texte : Elliot Simon, 2021)



Composition de votre panier semaine 34

Panier à 15€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,8 ×	POIVRON CORNO DI TORO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	3,60 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,6 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,70 €
1 ×	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,5 ×	TOMATE CERISE JAUNE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,00 €	3,50 €
0,7 ×	COCO DE PLOURIVO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	2,45 €
				15,85 €

Panier à 10€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	POIVRON CORNO DI TORO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,5 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
0,7 ×	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,75 €
0,5 ×	TOMATE CERISE JAUNE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,00 €	3,50 €
				10,85 €

Panier à 8€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	POIVRON CORNO DI TORO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,5 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
0,7 ×	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,50 €	1,75 €
0,4 ×	OIGNON ROSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	1,34 €
				8,69 €