



Après avoir enjolivé notre meuble sur le dépôt de paniers à l'Abbaye de Beauport, nous mettons à la disposition du public des informations sur notre vente directe du jeudi ainsi des flyers parlant du site internet, des abonnements ou des commandes ponctuelles de paniers.

Nous communiquons aussi sur les sites comme jours-de-marche.fr et produits-locaux.bzh



L'Écho des Salades



La récolte des oignons a commencé. Des ouvriers de l'équipe Jardins-Espaces Verts nous aident. François, Patrice et Paul aident Lucie, Mathieu et Tanguy. Cette année les oignons seront plus petits. Deux facteurs ont joué en leur défaveur :

- La grêle et les pluies d'orage début juin ont mis à mal les plants.
- Ensuite, la sécheresse en cours ne leur a pas apporté la croissance voulue.

Ainsi va la vie du maraîchage, toujours liée aux aléas climatiques !

Composition de votre panier semaine «36» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10€
Oignon jaune 500gr	1.45€
Courgette longue 1kg	2.80€
Carotte 1 botte	3.00€
Tomates Campari 500gr	2.10€
Valeur du panier	10.45€

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 pièce	1.10€
Oignon jaune 500gr	1.45€
Carotte 1 botte	3.00€
Tomates Campari 500gr	2.10€
Ail 50gr	0.60€
Valeur du panier	8.25€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10€
Oignon jaune 1kg	2.90€
Courgette longue 1kg	2.80€
Aubergine 500 gr	2.25€
Tomates Campari 1kg	4.20€
Carotte 1 botte	3.00€
Valeur du panier	16.25

Recette de la semaine



TOMATES CAMPARI CONFITES

INGRÉDIENTS

- 10 tomates campari tranchées en deux et épépinées
- 1 c-à-thé rase d'herbes salées
- Poivre
- 2 gousses d'ail, dégermées et pressées
- 3 c-à-s d'huile d'olive
- ½ c-à-thé de zeste d'orange

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H30MN
TEMPS TOTAL DONT REPOS : 2H15MN

PRÉPARATION

Allumer le four à 250 °F (120 °C).

Dans un bol, réunir les ingrédients sauf le zeste d'orange et mélanger.

Sur une plaque à cuisson doublée d'un papier parchemin, étendre les tomates, le côté coupé en dessous.

Conserver le reste de la marinade et y ajouter le zeste d'orange

Enfourner et laisser confire 1 h 30.

Retirer du four, laisser tiédir 30 min et retirer la peau.

Remettre les tomates dans la marinade et conserver au frigo.

Délicieuses sur des pâtes ou réchauffées au four sur des tortillas avec pesto et fromage de chèvre.