





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2018

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

PAROLE DE JARDINIER

C'est la rentrée !!!

Il va être temps de les rentrer !!!! nos légumes de garde

Oignons rouges, rosés et jaune... après les avoir laissés sécher sous une serre en cageots (3 semaines environ) nous les stockerons dans un local ventilé sur palette.

*Les pommes de terre **Passion, Maiwen**, Allians que nous récolterons
Manuellement*

Après le passage de l'arracheuse à pomme de terre pour les mettre en pallox bois

Les carottes récoltées une à une, puis stockée délicatement dans des pallox de sable.

Les courges dans des clayettes (caisses hautes en bois) stockée dans un local aéré

De grands et beaux chantiers nous récompensant des soins que nous avons apporté à toutes ces cultures depuis le printemps. Mais en attendant continuons à savourer les légumes d'été (tomates, poivrons, aubergines...) prolongeant ainsi cet été 2018 sous le signe du soleil pour tous.

*Sous forme de ratatouille, farcis, ou comme la recette de cet écho des salades « **Croque messieurs** » original*

*A très bientôt
Laurence*



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 concombre	1.10
2 aubergines	1.50
700g de tomates Anciennes (Andine cornue, cœur de bœuf et campari)	2.94
1 poivron rouge	0.50
600g de haricots verts	4.20
Valeur du panier	10.24€



Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 concombre	1.10
3 aubergines	2.25
1kg de tomates rondes	3.00
3 poivrons rouge	1.50
800g de haricots verts	5.60
500g de tomates anciennes(Andine cornue, cœur de bœuf et campari)	2.10
Valeur du panier	15.55€



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine en cherchant sur internet j'ai trouvé cette petite recette que je souhaitais vous faire partager ! N'hésitez pas à nous écrire pour nous donner votre avis !!! Vous avez peut-être des recettes à nous faire partager

Bonne dégustation

CROQUE MESSIEUR D AUBERGINE

- 1 à 2 aubergines
 - 2 tomates
 - 1 cuillère à dessert de moutarde
 - 10 cl de crème liquide
 - 50 g de gruyère
 - Herbes de Provence
1. Couper les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur, dans le sens de la longueur.
 2. Mélanger la moutarde avec la crème dans un bol. Etalez cette préparation sur une face des aubergine
 3. Faites des lamelles de fromage que vous placez sur les aubergines pour recouvrir toute la surface.
 4. Coupez les tomates en tranches de 5 mm d'épaisseur.
 5. Mettre 1 ou 2 tranches de tomate sur les aubergines.
 6. Saupoudrez d'herbes de Provence.
 7. Passez au four à 180°C (Th 6) pendant 30 mn (à voir en fait selon la cuisson désirée)