



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





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



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2019

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

### PAROLE DE JARDINIER

Début de semaine dernière (semaine 37), nous avons commencé à tirer nos pommes de terre au champ de Penhoat. Il s'agissait de la variété Maïwen. Et cette semaine nous avons poursuivi avec la variété Passion. Le gros calibre et la quantité récoltée nous ont agréablement surpris. Voici l'organisation de notre chantier qui est toujours un chantier collectif où tout le monde participe :

- Yves avec l'arracheuse soulève les pommes de terre à la surface.
- Nous le suivons en les ramassant dans nos caisses.
- Une fois toutes pleines (entre 30 et 40 caisses), nous les vidons à deux (pour protéger notre dos) dans un pallox en bois.

Hier nous avons ainsi rempli 6 pallox qu'Yves a amenés (avec sa toute récente fourche de tracteur) dans la grande remorque que Lionel a amené chez Paul, lieu de stockage.

Cet hiver nous irons contrôler régulièrement leur conservation pour vous fournir des pommes de terre de qualité.



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



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 kg PDT Maïwen	2 €
1 kg tomates rondes	3 €
300 g poivrons vert	1.25 €
500 g haricots vert	3.50 €
300 g aubergines	1.10 €
1 botte de persil	1 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>11.85 €</b>



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 kg PDT Maïwen	2 €
1.5 kg tomates rondes	4.50 €
300 g poivrons vert	1.25 €
500 g haricot vert	3.50 €
300 g aubergines	1.10 €
1 botte de persil	1 €
1.5 potimarron	3.75 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>17.10 €</b>



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



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons :

### **Fondue d'oignons et de tomates aux œufs (2pers.)**

Temps : 30 min.

Préparation : 10min.

Cuisson : 20min.

#### **Ingrédients :**

- 3 oignons moyens
- 4 tomates moyennes
- 6 œufs (prévoir 3 à 4 œufs par personnes)
- Poivre
- Sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

#### **Préparation :**

1. Couper les oignons en lanières d'un 1/2 cm, les faire revenir dans l'huile en les retournant, puis laisser mijoter à petit feu environ 5 min. Ajouter sel et poivre.
2. Couper les tomates en dés et rajouter aux oignons un peu de sel et de poivre.
3. Bien mélanger, couvrir et laisser mijoter encore 5 à 7 min.
4. Mettre les œufs entiers dans un bol, faire des petites crevasses dans le mélange tomates et oignons, puis verser délicatement les œufs. Le blanc doit cuire un peu et rester tendre.
5. Servir aussitôt et mélanger le jaune.

Bon appétit !!!