

VIDE GRENIER

& Vente de légumes bio

DIMANCHE 2 OCTOBRE 2022



ESATCo Paimpol

10 chemin Louis Armez

PLOURIVO

7h - 17h

Entrée gratuite pour les visiteurs
Buvette et petite restauration sur place
Matelotage - Tournage sur bois - Musique

Inscription à l'ESATCo
Réservé aux particuliers (2€ le mètre linéaire)
Tél : 06.07.60.99.75 / 07.86.28.22.44

On a tous quelque chose qui traîne et qui pourrait faire le bonheur d'un acquéreur.

Venez vendre vos objets inutiles et offrez-leur une deuxième vie !

Exposition-Vente
Créations des personnes accompagnées
de L'IME de Minihy-Tréguier
à L'ESAT du Pays de Paimpol

JEUDI 13 octobre 2022
10h-13h30

Les jeunes de l'IME de Minihy-Tréguier reviennent vous voir lors de la vente directe de légumes à l'Esat le jeudi 13 octobre prochain.

Ce sera l'occasion pour eux de vous présenter et vous vendre leurs créations !

*Epicerie
*Bijoux
*Décoration
*Créations tissus..



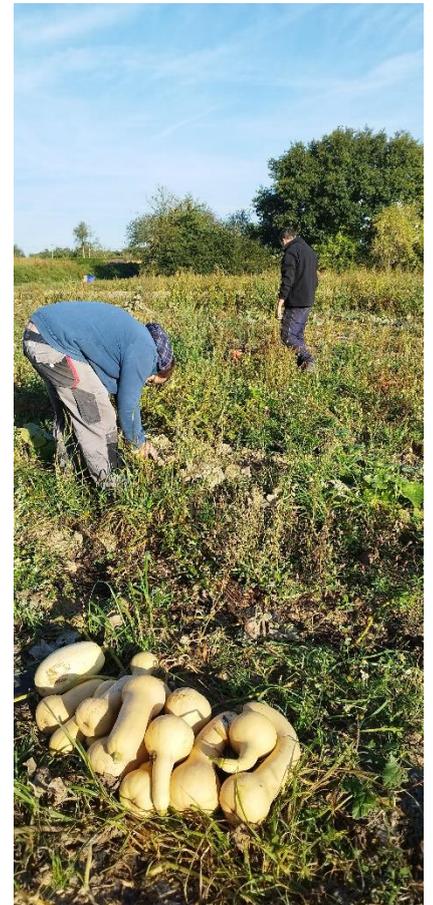
L'Écho des Salades



L'automne c'est vendredi 23, c'est la fin des haricots...verts !

Gwénolée, Fabien, Lionel, Mathieu et Frédéric arrachent et plument les plants.

Dans le même champ, une autre équipe, Stanislas, Thierry et Erwan récolte les courges (Olives, Butternuts, Potimarrons et Spaghettis).



Composition de votre panier semaine «39» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Poireau 500gr	1.50€
Pomme de terre de conservation Allians 1kg	2.20€
Tomates Ancienne Campari 500gr	2.10€
Coco de Plourivo 1kg	3.00€
Oignon rosé 500gr	1.68€
Valeur du panier	10.48€

Notre
 composition de
 légumes est
 susceptible d'être
 modifiée en
 fonction de nos
 récoltes ... merci
 de votre
 compréhension



Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Poireau 500gr	1.50€
Pomme de terre de conservation Allians 1kg	2.20€
Tomates Ancienne Campari 500gr	2.10€
Coco de Plourivo 1kg	3.00€
Oignon rosé 500gr	1.68€
Courge Butternut 2kg	5.00€
Valeur du panier	15,48€

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Poireau 500gr	1.50€
Pomme de terre de conservation Allians 1kg	2.20€
Tomates Ancienne Campari 500gr	2.10€
Coco de Plourivo 500gr	1.50€
Oignon rosé 250gr	0.84€
Valeur du panier	8.14€

Recette de la semaine



CHAUSSONS AUX POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 50 g de pâte feuilletée
- 4 poireaux
- 200g d'Edam
- 1 jaune d'œuf
- 30g de beurre
- 3 c-à-s de crème
- 1 pincée de curry
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Après avoir coupé les poireaux en rondelles, les faire fondre doucement dans le beurre.

Avec un bol retourné, découper 4 disques dans la pâte.

Lorsque les poireaux sont tendres, ajouter la crème fraîche, le fromage râpé une pointe de curry.

Saler et poivrer.

Répartir la préparation au centre des disques de pâte, les replier en 2 pour former des chaussons.

Avec un peu d'eau froide, souder les 2 bords.

Les badigeonner avec un jaune d'œuf battu pour qu'ils soient bien dorés.

Faire cuire à four th.7 pendant 20mn environ.