



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



Le chemin qui mène aux serres



Le doigt de fred T



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



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

## L'ECHO DES SALADES

### ANNEE 2019

SEMAINE NUMERO «46»

#### **PAROLE DE JARDINIER**

*Comme vous l'avez constaté, l'automne est pluvieux. Nous avons récolté et ramassé à l'abri de la pluie les pomme de terre, les oignons, les courges chez Paul sous un hangar. Aujourd'hui nous nous affairons aux carottes que nous stockons dans des palox avec du sable quand la pluie nous laisse un peu de répit. Ce travail va nous permettre de conserver nos carottes d'hiver jusqu'à la mi-mars. Celle-ci seront remplacées par les primeurs de printemps bien arrosées.*



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



## Composition de votre panier semaine «46» :

### Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1.5kg PDT Allians	3€
1kg carottes	2.80€
500g oignons rosés	1.65€
1 radis noir	0.80€
500gr betteraves	1.00
3 poivrons	1.60€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.85€</b>



### Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
2kg pdt Allians	4.00€
1.5kg carottes	4.20€
500g oignons rosés	1.65€
2 radis noir	1.60€
3 poivrons	1.60€
1kg betteraves crapaudine	2.00€
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.05€</b>



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



## **RECETTE DE LA SEMAINE**

Cette semaine, nous vous « Sucré salé de betteraves et radis noirs rôtis »

### Ingrédients :

- 300g de betteraves crues, 300g de radis noirs, 200g de pommes, 200g de poires, 6 cuillères à soupe d'huile d'olives, 2 verres d'eau, sel et poivre

### Préparation :

- Pelez et coupez en cubes les betteraves et les radis noirs. Versez 3 cuillères à soupe d'huile dans une sauteuse et laissez cuire pendant 45 minutes à feu moyen, en rajoutant l'eau petit à petit. Pelez et coupez en cubes les pommes et les poires. Versez le reste de l'huile d'olives dans une seconde sauteuse et laissez cuire pendant 15 minutes à feu moyen. Lorsque les légumes et les fruits ont joliment colorés, réunissez les dans la même sauteuse et laissez dorer 5 minutes supplémentaires. Salez et poivrez légèrement. Bon appétit