

Information :

Stand de l'IME de Minihy-Tréguier - Prochaine Date :



JEUDI 2 DECEMBRE 2021
de 10h30 à 13h30
ESAT du Pays de Paimpol

Exposition-Vente
créations des personnes accompagnées
de l'IME de Minihy-Tréguier

* Décorations de Noël
* Idées cadeaux:
- Aquarelles
- Céramiques
- Créations en tissus, vinyle...
- Kit "Sos gâteaux"

Conception D. Biré - Illustration D. Le Méhauté

Adapei
Nouvelles

L'ECHO DES SALADES

L'ECHO DES SALADES



PAROLE DE JARDINIER



Les salades d'hiver sont disponibles depuis quelques semaines.

Pour la mâche et le mesclun, les récoltes se font avec un maximum d'attentions.

La « planche » de mâche regroupe plusieurs rangs.

La récolte au jour le jour se fait minutieusement au couteau. Marie s'en occupe ce matin !



Composition de votre panier semaine «46» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Brocoli 800gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.64
Radis Daïkon 600gr	1.68
Pomme de terre Grenaille 2kg	2.00
Carottes 800gr	2.80
1 Salade	1.10
Valeur du panier	10.22€

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 €
Navet violet 500gr	1.25
Pomme de terre Grenaille 2kg	2.00
Poireaux 1kg	3.00
Radis Daïkon 600gr	1.68
Carottes 800gr	2.80
Brocoli 800gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.64
2 Salades	2.20
Valeur du panier	15.57€

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Brocoli 800gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.64
Pomme de terre Grenaille 2kg	2.00
Carottes 800gr	2.80
1 Salade	1.10
Valeur du panier	8.54€



RECETTE DE LA SEMAINE



Pommes de terre grenaille rôties au four

Ingrédients (pour plus ou moins 4 personnes)

Temps de cuisson : 30 minutes (+10 min préparation)

- 1 kg de pommes de terre grenaille
- 4 gousses d'ail en chemise
- 3 c. à soupe de gros sel ou sel de Guérande
- 1 c. à café de poivre du moulin ou poivre concassé
- Thym frais ou séché
- 2 filets d'huile d'olive

Préparation :

1. Préchauffez le four th.180°C.
2. Lavez les pommes de terre sans les éplucher. Les pommes de terre grenaille ne se pèlent pas, vous pouvez les frotter doucement dans un torchon avec du gros sel pour gommer un peu la peau si vous le souhaitez.
3. Dans un saladier mélangez les pommes de terre avec un filet d'huile d'olive, le poivre, le thym et les gousses d'ail non épluchées, que vous avez simplement écrasées à l'aide du plat d'un couteau en pressant avec la paume de la main.
4. Versez le gros sel ou le sel de Guérande dans le fond de la plaque du four, posez les pommes de terre par-dessus. Arrosez les pommes de terre d'un nouveau filet d'huile d'olive.
5. Enfourez pendant une trentaine de minutes selon la puissance de votre four. A mi-cuisson mélangez bien les pommes de terre. Quand les pommes de terre sont bien fondantes. Vous pouvez vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
6. Sortez-les du four.