





Parole de jardinier



Désherbage carotte

Nous avons désherbé les carottes primeurs qui viennent à peine de germer, c'est une opération très minutieuse car il ne faut pas se tromper entre la carotte et les adventices. Cette opération permet à la carotte de se développer plus vite que les adventices.

Nous y avons passé peu de temps

Composition de votre panier semaine «48» :

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1,5 ×	POMME DE TERRE GRENAILLE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	1,50 €	2,25 €
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	3,50 €
0,8 ×	OIGNON ROSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	2,68 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
				15,13 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1,5 ×	POMME DE TERRE GRENAILLE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	1,50 €	2,25 €
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
0,6 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	2,10 €
0,6 ×	OIGNON ROSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	2,01 €
				10,56 €

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE GRENAILLE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	1,50 €	1,50 €
1 ×	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,1 ×	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
0,7 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	2,45 €
				8,15 €

RECETTE DE LA SEMAINE



POMMES DE TERRE GRENAILLES AU FOUR

INGRÉDIENTS

- 500 g de pommes de terre grenailles
- 3 brins de romarin
- 1 c. à soupe de gros sel
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Lavez et séchez les pommes de terre grenailles.

Ajoutez dans un saladier les pommes de terre, le gros sel, le romarin et l'huile d'olive, mélangez bien jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien imprégnées des aromates.

Puis disposez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium. Enfourez pendant 20 min.

Le temps de cuisson peut varier selon la taille des pommes de terre et la puissance de votre four.

Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, plantez un couteau au cœur d'une pomme de terre.