





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES ANNEE 2019

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

PAROLE DE JARDINIER

Coup de vent dans les serres

Quand Pascal-Yves et Laurence ont été prévenu par ce qui se passait dans les serres a Plourivo. Ils ont été obligés d'intervenir au plus vite pour éviter la catastrophe. Ils ont coupé à l'aide d'un tube rallongé et muni d'un cutter, pour couper la bâche de la serre.

Pour le travail de cette semaine, s'est de continuer notre travail de confection de panier et de bourriche pour adhérent panier et qui vous seront offert grâce à vous.

Remise en état des serres tubes verticale qui maintiennent les bâches des serres. Les cultures ne sont pas touchées, juste du travail en plus.

Frédéric et Youen





Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
800g de carottes	2.24
1 kg de poireaux	3.00
300g d'échalotes	1.50
1 radis green meat	0.75
1 chou frisé	2.20
Valeur du panier	10.79 €



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
2 salades	2.20
1 kg de carottes	2.30
1 kg de poireaux	3.00
400g d'échalotes	2.00
2 radis green meat	1.50
1 chou frisé	2.20
1 kg de pdt allians	2.00
Valeur du panier	15.30€



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons « Délice de poireau à la crème »

Temps : 1h **Préparation :** 30 min **Cuisson :** 30 min Ingrédients :

600 g de poireau

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de moutarde de dijon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de jus de citron

Sel/Poivre du moulin

Préparation :

- 1. Etape 1 :** Coupez les **poireaux** en deux et recoupez-les en tronçons. Lavez soigneusement.
- 2. Etape 2 :** Faites fondre le **beurre** dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 min environ, en remuant de temps en temps.
- 3. Etape 3 :** A ce moment là ajoutez le jus de citron, la moutarde et la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.
- 4. Etape 4 :** Couvrez et laissez cuire encore 10 min à feu doux.