

Les jeunes de l'IME de Minihy-Tréguier viennent cette
semaine vous présenter (et vous vendre 😊)
leurs créations lors de la vente directe à L'ESAT
Jeudi 10 février 2022 de 10H30 à 13H30

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

JEUDI 10 FEVRIER 2022
10h-13h30

- *Aquarelles
- *Bijoux
- *Décoration
- *Créations tissus..

Illustrations: J. Le Gouvello - Conceptions: D. Ebaré





L'Echo des Salades





Parole de Jardinier



Les matériels commencent à prendre de l'âge (pour certains 10 ans voire plus). Nettoyage, graissages réguliers, tout est régulièrement passé au jet d'eau. Mais les signes d'usure se font sentir. Les maraîchers prennent le plus grand soin de leurs outils, cela n'empêchera pas qu'il faudra renouveler certains matériels.



Yves

Composition de votre panier semaine «06» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 100gr	1.30
Radis bleu d'automne 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.40
Pomme de terre de conservation Alix 1kg	2.20
Courge Patidou 1kg	2.50
Poireau 500gr	1.50
Oignon rouge 500gr	1.68
Valeur du panier	10.58€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 200gr	2.60
Oignon rouge 500gr	1.68
Radis bleu d'automne 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.40
Poireau 500gr	1.50
Pomme de terre de conservation Alix 1kg	2.20
Courge Patidou 1,5kg	3.75
Betteraves 1kg	2.00
Valeur du panier	15,13€

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

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 100gr	1.30
Pomme de terre de conservation Alix 500gr	1.10
Radis bleu d'automne 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.40
Oignon rouge 500gr	1.68
Courge Patidou 700g	1.75
Poireau 500gr	1.50
Valeur du panier	8.73€



RECETTE DE LA SEMAINE



Ravioles de radis bleu d'automne

Temps : Préparation 1H15 dont 1H de temps de repos

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 radis bleu d'automne
- 1 fromage de chèvre frais
- Sel
- Poivre
- Feuilles de basilic
- Moutarde

Préparation :

- Lavez et épluchez le radis bleu d'automne.
- À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé, coupez de fines tranches de radis bleu d'automne.
- Mettez-les dans un bol et couvrez d'une poignée de sel. Réservez pendant 1 heure.
- Dans un bol mettez le fromage de chèvre frais ainsi qu'une petite cuillère à café de moutarde. Salez et poivrez. Hachez quelques feuilles de basilic et mélangez le tout.
- Sortez les tranches de radis et rincez-les dans de l'eau froide. Épongez les tranches à l'aide de papier essuie-tout.
- Pour le dressage, placez une cuillère à café de garniture entre deux tranches de radis. Disposez les raviolis de radis bleu d'automne dans des petites cuillères apéritives.