



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



RESEAU COGNAISE





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



RESEAU COCAGNE



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2021

PAROLE DE JARDINIER

Pour les investissements de 2021, nous avons acquis un microtracteur, pour nous faciliter les transports de légumes du champ à l'atelier. Il a fallu passer une formation de deux jours pour acquérir une habilitation, nous permettant de pouvoir savoir conduire et respecter les règles de sécurité. Nous sommes 7 ouvriers à avoir acquis la formation.

Le formateur, Frédéric Lachivert, venant du cpsa (centre de promotion sociale agricole) de Combourg, nous appris les règles de sécurité.

Le 8 mars, nous allons passer un examen pour être habilité à conduire le micro tracteur.





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



Composition de votre panier semaine «8» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1kg Grenaille	1€
1kg courge Bleue de Hongrie	2.50€
200g de Mache	2.10€
500g Carottes	1.50€
500gr Radis noir	1.30€
500gr Oignons rose	1.70€
Valeur du panier	10.10€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1kg Grenaille	1€
2kg courge Bleue de Hongrie	5€
200g de Mache	2.10€
500g Carottes	1.50€
500gr Radis noir	1.30€
500gr Oignons rose	1.70€
1kg chou rouge	1.60 €
Valeur du panier	15.20€



Paniers solidaires 8 €:

LEGUMES	Tarif en €
1kg Grenaille	1€
1kg courge Bleue de Hongrie	2.50€
200g de Mache	2.10€
500g Carottes	1.50€
500gr Radis noir	1.30€
Valeur du panier	8.40€



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



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons « Tatin au radis noir »



Ingrédients :

- 0,5 pâte feuilletée
- 0,5 radis noir
- 33,5 g de beurre
- 2 c. à s. de sucre
- 0,5 c. à s. de vinaigre balsamique
- Persil
- Sel ou sel fin
- Poivre

Préparations :

Éplucher le radis noir et le découper en fines rondelles.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les rondelles de radis 5 min.

Égoutter et réserver.

Préparer le caramel :

Dans une casserole anti adhésive chaude, mettre le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une coloration brune. Hors du feu, ajouter le vinaigre et remuer. Verser le tout dans le fond du moule à tarte.

Mettre quelques noisettes de beurre et un peu de persil sur le caramel.

Disposer ensuite les rondelles de radis en rosace.

Poivrer, remettre quelques noisettes de beurre et du persil. Recouvrir le tout de pâte feuilletée piquée en rentrant bien les bords de la pâte dans le moule.

Enfourner 20 min. à 200°C.

S'accompagne très bien de jambon fumé ou de tranches de magret fumé.

Peut se faire aussi en dessert.

Vous pouvez mettre du miel à la place du caramel avec des herbes comme le thym ou le romarin.