



L'écho des salades

Le panier de la semaine 12 Année 2013

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mélange pourpier, roquette... 150g	2.10 €
Pommes de terre 1,2kg	2.40 €
Betteraves cuites 400g	1.60 €
Navets violets 400g	1.00 €
Blettes 500g	1.10 €
Céleri	1.00 €
½ chou rouge	0.90 €
Valeur du panier	10.20 €

Légumes	Prix
Mélange pourpier, roquette...220g	3.08 €
Pommes de terre 1,6kg	3.20 €
Betteraves cuites 600g	2.40€
Navets violets 600g	1.50 €
Blettes 800g	1.76 €
Céleri	1.00 €
1 chou rouge	1.80 €
Valeur du panier	15.74 €

Parole de jardinier : « **L'hiver : le bouquet final !** »

Comme vous l'avez remarqué, l'hiver n'a pas dit son dernier mot. Il fait très froid. Même dans la serre. Nos jeunes plants de pomme de terre étaient en grand danger. Pour éviter qu'ils gèlent, nous les avons recouverts d'une bâche soutenue par des petits arceaux. Nous espérons que grâce à nos soins ils vont bien démarrer.

Nous devons nous adapter du mieux possible au temps qu'il fait mais parfois il est plus fort que nous et rend cette période de transition difficile : légumes d'hiver très abimés et légumes de printemps loin d'être récoltés.

Patrice



L'écho des salades

Le panier de la semaine 12 Année 2013

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mélange pourpier, roquette... 150g	2.10 €
Pommes de terre 1,2kg	2.40 €
Betteraves cuites 400g	1.60 €
Navets violets 400g	1.00 €
Blettes 500g	1.10 €
Céleri	1.00 €
½ chou rouge	0.90 €
Valeur du panier	10.20 €

Légumes	Prix
Mélange pourpier, roquette...220g	3.08 €
Pommes de terre 1,6kg	3.20 €
Betteraves cuites 600g	2.40 €
Navets violets 600g	1.50 €
Blettes 800g	1.76 €
Céleri 800g	2.00 €
1 chou rouge	1.80 €
Valeur du panier	15.74 €

Parole de jardinier : « **L'hiver : le bouquet final !** »

Comme vous l'avez remarqué, l'hiver n'a pas dit son dernier mot. Il fait très froid. Même dans la serre. Nos jeunes plants de pomme de terre étaient en grand danger. Pour éviter qu'ils gèlent, nous les avons recouverts d'une bâche soutenue par des petits arceaux. Nous espérons que grâce à nos soins ils vont bien démarrer.

Nous devons nous adapter du mieux possible au temps qu'il fait mais parfois il est plus fort que nous et rend cette période de transition difficile : légumes d'hiver très abimés et légumes de printemps loin d'être récoltés.

Patrice

Cette semaine Patrice vous propose sa recette :

« Chou rouge braisé à la pomme »

Ingrédients : 1 chou rouge ; 4 saucisses à cuire fumées ; 1 oignon ; 4 clous de girofle ; 1 pomme ; sel et poivre ; huile.

Préparation : Couper le chou en quatre le nettoyer et le couper en lamelles.

Dans un faitout, faire braiser le chou avec 2 c. à soupe d'huile puis une fois le chou braisé, rajouter 1 oignon entier piqué des 4 clous de girofles et de deux quarts de pommes. Recouvrir d'eau.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le chou devienne très tendre.

En attendant faire pré-cuire les saucisses puis les plonger 10 mn avec le chou avant la fin de la cuisson. Bon appétit !



Patrice s'assure que les plants sont au chaud.

Infos : Les conséquences de l'hiver dans les paniers se traduiront par une réduction de diversité de légumes jusqu' à l'arrivée des petits nouveaux. Merci de votre compréhension.

Cette semaine Patrice vous propose sa recette :

« Chou rouge braisé à la pomme »

Ingrédients : 1 chou rouge ; 4 saucisses à cuire fumées ; 1 oignon ; 4 clous de girofle ; 1 pomme ; sel et poivre ; huile.

Préparation : Couper le chou en quatre le nettoyer et le couper en lamelles.

Dans un faitout, faire braiser le chou avec 2 c. à soupe d'huile puis une fois le chou braisé, rajouter 1 oignon entier piqué des 4 clous de girofles et de deux quarts de pommes. Recouvrir d'eau.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le chou devienne très tendre.

En attendant faire pré-cuire les saucisses puis les plonger 10 mn avec le chou avant la fin de la cuisson. Bon appétit !



Patrice vérifie que les plants sont au chaud.

Infos : Les conséquences de l'hiver dans les paniers se traduiront par une réduction de diversité de légumes jusqu' à l'arrivée des petits nouveaux. Merci de votre compréhension.
