



L'écho des salades

Le panier de la semaine 13

Année 2016

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.10€
1 kg pdt	2€
1 botte navets primeurs	2.20€
½ chou vert lisse	1.10€
1 botte radis	1.50
1 kg oignons jaunes	2.90€
Valeur du panier	10.80€

Légumes	Prix
2 salades	2.20€
2 kg pdt	4€
1 botte navets primeurs	2.20€
½ chou vert lisse	1.10€
1.5 botte radis	2.25€
½ chou rouge	1.10
1 kg oignons jaunes	2.90€
Valeur du panier	15.75€

Parole de la sous-traitance

Cette semaine, nous avons reçus des boutures d'osier (environ 200) grâce à monsieur Le Maguet qui est un acteur bénévole qui vient nous transmettre son savoir sur un atelier vannerie. Yves, du maraîchage, a labouré le sol avec son tracteur, ensuite Renald notre moniteur, Adrien, Romuald et Stéphane avons planté une haie .La plantation nous permettras de récolter de l'osier afin de fabriquer des paniers prochainement. Il y a différentes variétés: le purpuréas, le vert anglais, le rouge belge, la petite grisette et la noire de vilaine.



L'écho des salades

Le panier de la semaine 13

Année 2016

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.10€
1 kg pdt	2€
1 botte navets primeurs	2.20€
½ chou vert lisse	1.10€
1 botte radis	1.50
	€
1 kg oignons jaunes	2.90€
Valeur du panier	10.80€

Légumes	Prix
2 salades	2.20€
2 kg pdt	4€
1 botte navets primeurs	2.20€
½ chou vert lisse	1.10€
1.5 botte radis	2.25
½ chou rouge	1.10€
1 kg oignons jaunes	2.90€
Valeur du panier	15.75€

Parole de la sous-traitance

Cette semaine, nous avons reçus des boutures d'osier (environ 200) grâce à monsieur Le Maguet qui est un acteur bénévole qui vient nous transmettre son savoir sur un atelier vannerie. Yves, du maraîchage, a labouré le sol avec son tracteur, ensuite Renald notre moniteur, Adrien, Romuald et Stéphane avons planté une haie .La plantation nous permettras de récolter de l'osier afin de fabriquer des paniers prochainement. Il y a différentes variétés: le purpuréas, le vert anglais, le rouge belge, la petite grisette et la noire de vilaine.



Stéphane, Adrien et Romuald devant la haie d'osier.

Cette semaine nous vous proposons de réaliser cette recette :

Navets nouveaux au vin blanc

6 navets jeunes ,20 cl de vin blanc sec ,1 oignon ,1 c à soupe de sucre en poudre ,1 c a café de fond de veau ,1 branche de thym ,1 noix de beurre ,sel poivre .Éplucher ,laver et couper les navets en petit cubes .Nettoyer et émincer l'oignon .Dans une poêle ,a feu moyen ,faites fondre le beurre .Ajouter les oignons puis les navets .Saupoudrer de sucre et faites légèrement dorer .Lorsque le tout est bien blond, ajoutez le fond de veau et remuez .Versez le vin blanc dessus .Émiettez le thym et faites cuire jusqu' a totale évaporation du liquide .Si vos navets ne sont pas bien cuit à votre gout ,rajoutez un peu de liquide (vin ou eau) et continuez jusqu'à évaporation .



Stéphane, Adrien et Romuald devant la haie d'osier.

Cette semaine nous vous proposons de réaliser cette recette :

Navets nouveaux au vin blanc

6 navets jeunes ,20 cl de vin blanc sec ,1 oignon ,1 c à soupe de sucre en poudre ,1 c a café de fond de veau ,1 branche de thym ,1 noix de beurre ,sel poivre .Éplucher ,laver et couper les navets en petit cubes .Nettoyer et émincer l'oignon .Dans une poêle ,a feu moyen ,faites fondre le beurre .Ajouter les oignons puis les navets .Saupoudrer de sucre et faites légèrement dorer .Lorsque le tout est bien blond, ajoutez le fond de veau et remuez .Versez le vin blanc dessus .Émiettez le thym et faites cuire jusqu' a totale évaporation du liquide .Si vos navets ne sont pas bien cuit à votre gout ,rajoutez un peu de liquide (vin ou eau) et continuez jusqu'à évaporation .

