









L'écho des salades

Le panier de la semaine 14

Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 botte de navets	2.00 €
nouveaux	
1kg de pommes de	2.00 €
terre	
600 g de poireaux	1.50 €
½ chou frisé	1.10 €
500g de carottes	1.25 € 2.00 €
1 botte d'oignons	
blancs	
Valeur du panier	10.85 €

Légumes	Prix	
2 salades	2.00 €	
1 botte de navets	2.00€	
nouveaux		
1.5kg de pommes de	3.00 €	
terre		
800 g de poireaux	2.00€	
1 chou frisé	2.20€	
1kg de carottes	2.50 €	
1 botte d'oignons		
blancs	2.00 €	
Valeur du panier	15.70 €	

Parole de jardinier : « Des artistes en herbe ! »

Après tous ces jours de grisaille, nous avions envie de soleil, de gaieté, de vie dans notre espace vente pour accueillir le printemps et ses nouveaux légumes. Nous étions trois « décorateurs » qui avons travaillé avec passion et pris beaucoup de plaisir à ce projet. Comme des peintres sur une toile, avec notre palette, nous l'avons donc coloré, égayé. Nous avons harmonisé les différentes teintes : vives avec le rouge des radis, le violet de choux ou pastel avec le jaune des jonquilles, de la nappe...Notre étal est devenu un espace plein de vitalité. C'est donc avec fierté et plaisir que nous y avons déposé nos légumes.

Loïc









L'écho des salades

Le panier de la semaine 14

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 botte de navets	2.00 €
nouveaux	
1kg de pommes de	2.00 €
terre	
600 g de poireaux	1.50 €
½ chou frisé	1.10 €
500g de carottes	1.25 €
1 botte d'oignons	2.00 €
blancs	2.00 0
Valeur du panier	10.85 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
1 botte de navets nouveaux	2.00 €
1.5kg de pommes de terre	3.00 €
800 g de poireaux	2.00 €
1 chou frisé	2.20 €
1kg de carottes 1 botte d'oignons blancs	2.50 € 2.00 €
Valeur du panier	15.70 €

Parole de jardinier : « Des artistes en herbe! »

Après tous ces jours de grisaille, nous avions envie de soleil, de gaieté, de vie dans notre espace vente pour accueillir le printemps et ses nouveaux légumes. Nous étions trois « décorateurs » qui avons travaillé avec passion et pris beaucoup de plaisir à ce projet. Comme des peintres sur une toile, avec notre palette, nous l'avons donc coloré, égayé. Nous avons harmonisé les différentes teintes : vives avec le rouge des radis, le violet de choux ou pastel avec le jaune des jonquilles, de la nappe...Notre étal est devenu un espace plein de vitalité. C'est donc avec fierté et plaisir que nous y avons déposé nos légumes.

Loïc

<u>Cette semaine Loïc vous propose sa recette :</u>

« Carottes Vichy »

Ingrédients: 1kg de carottes; 30g de beurre; 6 feuilles d'estragon; 1 branche de thym; une feuille de laurier; sel et poivre.

Préparation: Eplucher et laver les carottes, les couper en rondelles dans une casserole. Ajouter le beurre, 4 feuilles d'estragon, le thym et le laurier. Recouvrir d'un litre d'eau, saler et poivrer. Amener à ébullition pour laisser cuire 30mn à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Bon appétit!



« Les 3 artistes en herbe. »

Trucs et astuces : Les pucerons ont débarqué! Si vous voulez vous en débarrasser : 2 solutions : Inviter un escadron de coccinelles, elles en feront un festin ou les pulvériser d'une préparation de savon noir : 1 cuil. à soupe de savon noir dans $\frac{1}{2}$ litre d'eau tiède.

<u>Cette semaine Loïc vous propose sa recette</u>:

« Carottes Vichy »

Ingrédients: 1kg de carottes; 30g de beurre; 6 feuilles d'estragon; 1 branche de thym; une feuille de laurier; sel et poivre.

Préparation: Eplucher et laver les carottes, les couper en rondelles dans une casserole. Ajouter le beurre, 4 feuilles d'estragon, le thym et le laurier. Recouvrir d'un litre d'eau, saler et poivrer. Amener à ébullition pour laisser cuire 30mn à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Bon appétit!



« Les 3 artistes en herbe. »

Trucs et astuces : Les pucerons ont débarqué! Si vous voulez vous en débarrasser : 2 solutions : Inviter un escadron de coccinelles, elles en feront un festin ou les pulvériser d'une préparation de savon noir : 1 cuil. à soupe de savon noir dans $\frac{1}{2}$ litre d'eau tiède.