



# L'écho des salades

Le panier de la semaine 14 Année 2016

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mesclun 200g	2.60 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Navets primeurs 1 botte	2.20 €
P. de terre nlls 500g	3.00 €
1 radis noir	1.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.80 €</b>

Légumes	Prix
Mesclun 250g	3.25 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Navets primeurs 1 botte	2.20 €
P. de terre nlls 800g	4.80 €
2 radis noirs	2.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.75 €</b>

**Parole de jardinier :** « Le plaisir d'apprendre. »

Hier j'ai appris à faire les semis de petits pois. C'est Jean-Marie un de mes collègues qui m'a expliqué la technique. Nous avons rempli de terreau des plaques divisées en 240 petites cases. Ensuite dans des trous faits avec le doigt nous avons mis des graines deux par deux. Moi j'ai rempli deux plaques et Jean-Marie trois.

Nous avons arrosé tous ces petits semis puis les avons mis bien au chaud dans la serre où ils vont démarrer. Je suis content de mon travail et de ces nouvelles connaissances.

Tanguy



# L'écho des salades

Le panier de la semaine 14

Année 2016

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mesclun 200g	2.60 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Navets primeurs 1 botte	2.20 €
P. de terre nlls 500g	3.00 €
1 radis noir	1.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.80 €</b>

Légumes	Prix
Mesclun 250g	3.25 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Navets primeurs 1 botte	2.20 €
P. de terre nlls 800g	4.80 €
2 radis noirs	2.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.75 €</b>

**Parole de jardinier :** « Le plaisir d'apprendre. »

Hier j'ai appris à faire les semis de petits pois. C'est Jean-Marie un de mes collègues qui m'a expliqué la technique. Nous avons rempli de terreau des plaques divisées en 240 petites cases. Ensuite dans des trous faits avec le doigt nous avons mis des graines deux par deux. Moi j'ai rempli deux plaques et Jean-Marie trois.

Nous avons arrosé tous ces petits semis puis les avons mis bien au chaud dans la serre où ils vont démarrer. Je suis content de mon travail et de ces nouvelles connaissances.

Tanguy

Cette semaine, Tanguy vous propose sa recette :

« **Gratin savoyard aux navets.** »

*Ingrédients:* 800 g de pommes de terre ; 800 g de navets ; 1 gousse d'ail ; 100 g de crème fraîche ; 100 g de lardons ; 100 g de beaufort râpé ; noix de muscade râpée ; sel, poivre

*Préparation :* Peler les pommes de terre et les navets. Les couper en rondelles fines et régulières. Les laver et les sécher. Préchauffer votre four à 150°C. Éplucher l'ail et le frotter à l'intérieur d'un plat allant au four. Dans une jatte, mélanger la crème avec une pincée de noix de muscade râpée et l'ail écrasé.

Déposer une couche de rondelles de pommes de terre au fond du plat, puis une couche de rondelles de navets, quelques lardons, une poignée de fromage râpé, saler, poivrer et napper de crème. Recommencer l'opération plusieurs fois, jusqu'à atteindre le bord du plat. Terminer en vidant le bol de crème et parsemer d'un peu de fromage râpé. Enfourner. Laisser cuire 1 heure à 150°C, puis 30 min à 200°C pour que le gratin prenne une jolie couleur dorée. Bon appétit !

(Essayez cette recette avec du fromage de chèvre émietté, quelques dés de jambon, du parmesan et des pignons de pin.)



Tanguy a semé les petits pois 2016.

Cette semaine, Tanguy vous propose sa recette :

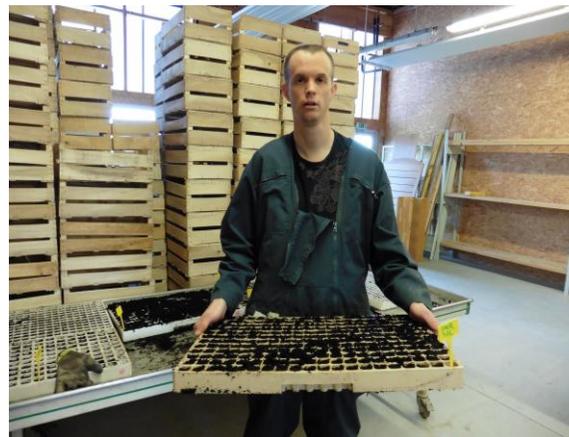
« **Gratin savoyard aux navets.** »

*Ingrédients:* 800 g de pommes de terre ; 800 g de navets ; 1 gousse d'ail ; 100 g de crème fraîche ; 100 g de lardons ; 100 g de beaufort râpé ; noix de muscade râpée ; sel, poivre

*Préparation :* Peler les pommes de terre et les navets. Les couper en rondelles fines et régulières. Les laver et les sécher. Préchauffer votre four à 150°C. Éplucher l'ail et le frotter à l'intérieur d'un plat allant au four. Dans une jatte, mélanger la crème avec une pincée de noix de muscade râpée et l'ail écrasé.

Déposer une couche de rondelles de pommes de terre au fond du plat, puis une couche de rondelles de navets, quelques lardons, une poignée de fromage râpé, saler, poivrer et napper de crème. Recommencer l'opération plusieurs fois, jusqu'à atteindre le bord du plat. Terminer en vidant le bol de crème et parsemer d'un peu de fromage râpé. Enfourner. Laisser cuire 1 heure à 150°C, puis 30 min à 200°C pour que le gratin prenne une jolie couleur dorée. Bon appétit !

(Essayez cette recette avec du fromage de chèvre émietté, quelques dés de jambon, du parmesan et des pignons de pin.)



Tanguy a semé les petits pois 2016

