



L'écho des salades

Le panier de la semaine 15 Année 2013

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Pommes de terre 1kg	2.00 €
Carottes 500g	1.25 €
Betteraves cuites 500g	2.00 €
Poireaux 400g	1.00 €
Oignons blancs 1/2 botte	1.00€
100g mélange pourpier et roquette	1.00 €
Radis noir 500g	1.25 €
Valeur du panier	10.50€

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Pommes de terre 1,2kg	2.40 €
Carottes 800g	2.00 €
Betteraves cuites 800g	3.20 €
Poireaux 800g	2.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis noir 800g	2.00 €
Valeur du panier	15.60 €

Parole de jardinière : « Les salades squattent chez les petits pois ! »

Notre potager prend des couleurs et un vent de liberté, de fantaisie souffle dans les rangs de légumes. Ils ne sont plus en rang d'oignons, bien alignés, chacun chez soi.

Désormais, les salades squattent chez les petits pois, les radis s'invitent chez les carottes.

Nous, jardiniers, sommes contaminés par ce supplément de Vie.

Christine



L'écho des salades

Le panier de la semaine 15 Année 2013

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Pommes de terre 1kg	2.00 €
Carottes 500g	1.25 €
Betteraves cuites 500g	2.00 €
Poireaux 400g	1.00 €
Oignons blancs 1/2 botte	1.0 €
100g mélange pourpier et roquette	1.00 €
Radis noir 500g	1.25 €
Valeur du panier	10.50 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Pommes de terre 1,2kg	2.40 €
Carottes 800g	2.00 €
Betteraves cuites 800g	3.20 €
Poireaux 800g	2.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis noir 800g	2.00 €
Valeur du panier	15.60 €

Parole de jardinière : « Les salades squattent chez les petits pois ! »

Notre potager prend des couleurs et un vent de liberté, de fantaisie souffle dans les rangs de légumes. Ils ne sont plus en rang d'oignons, bien alignés, chacun chez soi.

Désormais, les salades squattent chez les petits pois, les radis s'invitent chez les carottes.

Nous, jardiniers, sommes contaminés par ce supplément de Vie.

Christine

Cette semaine Christine vous propose sa recette :

« **Corolles de fenouil et radis aux agrumes.** »

Ingrédients : 6 feuilles de brick ; 3 fenouils ; radis ; 100g de mesclun ; 1 orange ; 1 pamplemousse ; 1 bouquet de cerfeuil ; 1 cuil. à soupe de miel ; 1 cuil. à café de curry ; 5 cuil. à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

Préparation : Placer chaque feuille de brick dans un ramequin en les laissant déborder largement. Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive et faire cuire à four chaud jusqu'à ce que les feuilles soient dorées. Emincer les fenouils et les radis.

Effeuilier le cerfeuil. Peler l'orange et le pamplemousse et prélever la chair. Recueillir le jus des agrumes. Y incorporer le miel, le curry et l'huile restante. Saler et poivrer.

Verser le fenouil, le radis, le cerfeuil et le mesclun dans le saladier. Mélanger et server cette salade dans les corolles dorées.

Bon appétit !



Tout le monde s'entend, c'est le pied !

Infos : Vous pouvez peut-être constater que la composition de votre panier est un peu moins variée qu'à l'habitude ; en effet, nous arrivons dans une période de transition entre légumes de garde (d'hiver) et légumes de printemps. De plus, la météo ne nous épargne pas, pluie, neige, froid ne nous ont pas permis de travailler le sol au champ. Dans la serre, la croissance de nos légumes est ralentie. Dès que le printemps aura décidé de nous réchauffer nous pourrons garnir vos paniers de radis, carottes et pommes de terre nouvelles, ...
Merci de votre compréhension.

Cette semaine Christine vous propose sa recette :

« **Corolles de fenouil et radis aux agrumes.** »

Ingrédients : 6 feuilles de brick ; 3 fenouils ; radis ; 100g de mesclun ; 1 orange ; 1 pamplemousse ; 1 bouquet de cerfeuil ; 1 cuil. à soupe de miel ; 1 cuil. à café de curry ; 5 cuil. à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

Préparation : Placer chaque feuille de brick dans un ramequin en les laissant déborder largement. Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive et faire cuire à four chaud jusqu'à ce que les feuilles soient dorées. Emincer les fenouils et les radis.

Effeuilier le cerfeuil. Peler l'orange et le pamplemousse et prélever la chair. Recueillir le jus des agrumes. Y incorporer le miel, le curry et l'huile restante. Saler et poivrer.

Verser le fenouil, le radis, le cerfeuil et le mesclun dans le saladier. Mélanger et server cette salade dans les corolles dorées.

Bon appétit !



Tout le monde s'entend, c'est le pied !

Infos : Vous pouvez peut-être constater que la composition de votre panier est un peu moins variée qu'à l'habitude ; en effet, nous arrivons dans une période de transition entre légumes de garde (d'hiver) et légumes de printemps. De plus, la météo ne nous épargne pas, pluie, neige, froid ne nous ont pas permis de travailler le sol au champ. Dans la serre, la croissance de nos légumes est ralentie. Dès que le printemps aura décidé de nous réchauffer nous pourrons garnir vos paniers de radis, carottes et pommes de terre nouvelles, ...
Merci de votre compréhension.
