



L'écho des salades

Le panier de la semaine 17

Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis noir 400g	1.00 €
Navets nouveaux 500g	1.25 €
P. de t nouvelle 600g	3.00 €
Valeur du panier	10.75 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis noir 300g	0.75 €
Navets nouveaux 800g	2.00 €
P.de t nouvelle 800g	4.00 €
Epinards 500g	2.50 €
Valeur du panier	15.75 €

Paroles de jardinier : « Au champ, c'est le grand ménage de printemps. »
 Il fait beau, il y a du soleil. La terre a séché, il y a donc plus de travail au champ : binage des épinards, des navets et radis. Je suis le spécialiste de la binette et je connais par cœur la terre de ce terrain de culture. Je suis habitué depuis tout petit à ce genre de travail car j'ai grandi dans une ferme et j'ai un CAP agricole. Je suis donc dans mon élément quand je suis au champ.

Patrice



L'écho des salades

Le panier de la semaine 17

Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis noir 400g	1.00 €
Navets nouveaux 500g	1.25 €
P.de t nouvelle 600g	3.00 €
Valeur du panier	10.75 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis noir 300g	0.75 €
Navets nouveaux 800g	2.00 €
P.de t nouvelle 800g	4.00 €
Epinards 500g	2.50 €
Valeur du panier	15.75 €

Paroles de jardinier : « Au champ, c'est le grand ménage de printemps. »
 Il fait beau, il y a du soleil. La terre a séché, il y a donc plus de travail au champ : binage des épinards, des navets et radis. Je suis le spécialiste de la binette et je connais par cœur la terre de ce terrain de culture. Je suis habitué depuis tout petit à ce genre de travail car j'ai grandi dans une ferme et j'ai un CAP agricole. Je suis donc dans mon élément quand je suis au champ.

Patrice

Cette semaine Patrice vous propose sa recette :

« Pommes de terre en croûte de moutarde. »

Ingrédients : 1 kg de pommes de terre à chair ferme ; 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ; 4 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne ; herbes de Provence ; sel.

Préparation : Peler les pommes de terre et les couper en petits dés.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Mettre l'huile, la moutarde, 2 pincées d'herbes de Provence et 2 belles pincées de sel dans une boîte faisant le double de volume des pommes de terre.

Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.

Ajouter les dés de pomme de terre et fermer la boîte. L'agiter énergiquement pour enrober l'intégralité des pommes de terre avec la moutarde.

Répartir le tout dans un grand plat allant au four. Couvrir de papier aluminium et enfourner.

Au bout de 25 mn, retirer l'aluminium et continuer la cuisson au moins une demi-heure. Sortir du four lorsque les pommes de terre sont bien dorées.

Bon appétit !



Patrice, le « pro » de la binette !

Cette semaine Patrice vous propose sa recette :

« Pommes de terre en croûte de moutarde. »

Ingrédients : 1 kg de pommes de terre à chair ferme ; 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ; 4 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne ; herbes de Provence ; sel.

Préparation : Peler les pommes de terre et les couper en petits dés.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Mettre l'huile, la moutarde, 2 pincées d'herbes de Provence et 2 belles pincées de sel dans une boîte faisant le double de volume des pommes de terre.

Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.

Ajouter les dés de pomme de terre et fermer la boîte. L'agiter énergiquement pour enrober l'intégralité des pommes de terre avec la moutarde.

Répartir le tout dans un grand plat allant au four. Couvrir de papier aluminium et enfourner.

Au bout de 25 mn, retirer l'aluminium et continuer la cuisson au moins une demi-heure. Sortir du four lorsque les pommes de terre sont bien dorées.

Bon appétit !



Patrice, le « pro » de la binette !

