



# L'écho des salades

Le panier de la semaine 20 Année 2013  
Panier à 10.00 € Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00€
500g de pomme de terre nouvelles	2.00€
1 botte d'oignons blancs	2.00 €
600g de petits pois	3.00€
500g de betterave crapaudine	1.50€
100g de roquette	1.00€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.50€</b>

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
1 kg de pommes de terre nouvelles	4.00€
2 bottes d'oignons blancs	4.00 €
1kg de petit pois	5.00€
300g de betteraves crapaudine	0.90 €
100g de roquette	1.00€
<b>Valeur du panier</b>	<b>16.90€</b>

## Parole de jardinier :

**La vie au jardin :** « Nous continuons nos plantations et semis, sous abri se sont les poivrons, les aubergines qui ont pris la place des côtes de blettes et de salades. Au champ, nous avons semé des carottes ainsi que des petits pois. D'ailleurs vous en trouverez cette semaine dans votre panier. Bientôt les courgettes ainsi que des carottes nouvelles... Mais n'allons pas trop vite , apprécions déjà ce que la terre à bien voulu nous donner en cette période »



# L'écho des salades

Le panier de la semaine Année 2013  
Panier à 10.00 € Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00€
500g de pomme de terre nouvelles	2.00€
1 botte d'oignons blancs	2.00 €
600g de petits pois	3.00€
500g de betterave crapaudine	1.50€
100g de roquette	1.00€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.50€</b>

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
1 kg de pommes de terre nouvelles	4.00€
2 bottes d'oignons blancs	4.00 €
1kg de petit pois	5.00€
300g de betteraves crapaudine	0.90 €
100g de roquette	1.00€
<b>Valeur du panier</b>	<b>16.90€</b>

## Parole de jardinier :

**La vie au jardin :** « Nous continuons nos plantations et semis, sous abri se sont les poivrons, les aubergines qui ont pris la place des côtes de blettes et de salades. Au champ, nous avons semé des carottes ainsi que des petits pois. D'ailleurs vous en trouverez cette semaine dans votre panier. Bientôt les courgettes ainsi que des carottes nouvelles... Mais n'allons pas trop vite , apprécions déjà ce que la terre à bien voulu nous donner en cette période »

« Petite recette » :

### Petits pois à l'ancienne

**Ingrédients** : 500g de petits pois, 125g de lardons, 15g de beurre, 1 oignon , du sel, du poivre.

*Dans une casserole faites revenir les lardons et l'oignon (cela peut être un oignon nouveau).*

*Quand ce mélange prend une jolie coloration y ajouter les petits pois (écossés).*

*Mélangez un peu avec une cuillère en bois... couvrez d'eau..., ajoutez-y 1 morceau de sucre, du sel et du poivre.... Laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes environ. Et dégustez !!!*

*Simultanément vous pouvez faire cuire dans une sauteuse ou un wok vos pommes de terre nouvelles, elles se marieront aux petits pois avec merveille...*



Réalisation d'un tupi pour permettre aux capucines d'y grimper

« Petite recette » :

### Petits pois à l'ancienne

**Ingrédients** : 500g de petits pois, 125g de lardons, 15g de beurre, 1 oignon , du sel, du poivre.

*Dans une casserole faites revenir les lardons et l'oignon (cela peut être un oignon nouveau).*

*Quand ce mélange prend une jolie coloration y ajouter les petits pois (écossés).*

*Mélangez un peu avec une cuillère en bois... couvrez d'eau..., ajoutez-y 1 morceau de sucre, du sel et du poivre.... Laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes environ. Et dégustez !!!*

*Simultanément vous pouvez faire cuire dans une sauteuse ou un wok vos pommes de terre nouvelles, elles se marieront aux petits pois avec merveille...*



Réalisation d'un tupi pour permettre aux capucines d'y grimper

