



L'écho des salades

Le panier de la semaine 20 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Petits pois 700g	3.50 €
P. de terre 500g	1.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Epinards 400g	2.00 €
1 courgette	1.00€
	€
Valeur du panier	10.50 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Petits pois 1kg	5.00 €
P.de terre 1,5kg	3.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
1 Courgette	1.00 €
Blettes 500g	1.10 €
Valeur du panier	15.65 €

Parole de jardinier : « Nos jardinières, la suite... »

Afin de mettre en place nos nouvelles jardinières à aromatiques, nous avons retourné la terre au tracteur pour enlever l'herbe. J'ai nivelé la surface de terre puis, avec Thierry nous avons posé 3 bouts de bâches tissées sur 30m de long. Pour qu'elles tiennent, nous les avons agrafées en terre à l'aide de grandes agrafes spéciales. Nous les avons recouvertes du sable de rivière dans le quel nos carottes ont passé l'hiver. Ce sable nous sert aussi une fois mis en sac de 1m x 20cm à tenir en place les voiles de culture dans les serres.

Frédéric



L'écho des salades

Le panier de la semaine 20 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Petits pois 700g	3.50 €
P.de terre 500g	1.00 €
Oignons blanc 1 botte	2.00 €
Epinards 400g	2.00 €
1 courgette	1.00 €
	€
Valeur du panier	10.50 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Petits pois 1kg	5.00 €
P. de terre 1,5kg	3.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
1 Courgette	1.00 €
Blettes 500g	1.10 €
Valeur du panier	15.65 €

Parole de jardinier : « Nos jardinières, la suite... »

Afin de mettre en place nos nouvelles jardinières à aromatiques, nous avons retourné la terre au tracteur pour enlever l'herbe. J'ai nivelé la surface de terre puis, avec Thierry nous avons posé 3 bouts de bâches tissées sur 30m de long. Pour qu'elles tiennent, nous les avons agrafées en terre à l'aide de grandes agrafes spéciales. Nous les avons recouvertes du sable de rivière dans le quel nos carottes ont passé l'hiver. Ce sable nous sert aussi une fois mis en sac de 1m x 20cm à tenir en place les voiles de culture dans les serres.

Frédéric

Cette semaine, Frédéric vous propose sa recette :

« *Tarte aux petits pois et oignons nouveaux.* »

Ingrédients : 250 g de pate brisée ; 400 g de petits pois écossés ; 30 cl de crème fraîche ; 4 jaunes d'œufs ; 3 blancs d'œufs ; ½ botte d'oignons nouveaux. ; 1 c à s de beurre ; Muscade ; 1 pincée de curry ; Sel fin ; Poivre du moulin

Préparation : Peler et émincer les oignons nouveaux. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et faire suer les oignons à feu doux, puis ajouter le curry, la muscade râpée et le sel et laisser cuire à feu très doux. Dans une casserole d'eau bouillante salée, jeter les petits pois et les faire cuire 5 mn, les égoutter puis les passer dans de l'eau glacée. Egoutter de nouveau et réserver. Préchauffer le four à 180°C, th 6. Beurrer un moule à tarte. Étaler la pâte brisée. Foncer le moule à tarte beurré avec la pâte brisée. Dans un bol, mélanger la crème et les jaunes d'œufs, y verser les oignons et mélanger.

Monter les blancs en neige ferme et incorporer au mélange, verser les petits pois, donner quelques tours de moulin à poivre, mélanger délicatement tous les ingrédients et verser dans le moule. Faire cuire au four 30 mn environ et servir dès la sortie du four.

Bon appétit.



Frédéric sur le sable.

Cette semaine, Frédéric vous propose sa recette :

« *Tarte aux petits pois et oignons nouveaux.* »

Ingrédients : 250 g de pate brisée ; 400 g de petits pois écossés ; 30 cl de crème fraîche ; 4 jaunes d'œufs ; 3 blancs d'œufs ; ½ botte d'oignons nouveaux. ; 1 c à s de beurre ; Muscade ; 1 pincée de curry ; Sel fin ; Poivre du moulin

Préparation : Peler et émincer les oignons nouveaux. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et faire suer les oignons à feu doux, puis ajouter le curry, la muscade râpée et le sel et laisser cuire à feu très doux. Dans une casserole d'eau bouillante salée, jeter les et les faire cuire 5 mn, les égoutter puis les passer dans de l'eau glacée. Egoutter de nouveau et réserver. Préchauffer le four à 180°C, th 6. Beurrer un moule à tarte. Étaler la pâte brisée. Foncer le moule à tarte beurré avec la pâte brisée. Dans un bol, mélanger la crème et les jaunes d'œufs, y verser les oignons et mélanger.

Monter les blancs en neige ferme et incorporer au mélange, verser les petits pois, donner quelques tours de moulin à poivre, mélanger délicatement tous les ingrédients et verser dans le moule. Faire cuire au four 30 mn environ et servir dès la sortie du four.

Bon appétit.



Frédéric sur le sable.

