



L'écho des salades

Le panier de la semaine 21 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 1/2 botte	0.75 €
2 salades	2.00 €
Courgettes 400g	1.00 €
1 pot de basilic	1.50 €
Pommes de terre 1kg	2.00 €
Valeur du panier	10.25 €

Légumes	Prix
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 2 bottes	3.00 €
2 salades	2.00 €
Courgettes 1kg	2.50 €
2 concombres	1.50 €
1 pot de basilic	1.50 €
Pommes de terre 1kg	2.00 €
Valeur du panier	15.50 €

Parole de jardinière : « Solidarité dans la serre. »

En ce moment, nous repotons nos petits plants de basilic que nous avons semé dans des petits godets. Ainsi, plus à l'aise dans des pots plus grands ils pourront forcer en attendant d'être suffisamment solides pour être mis en terre au chaud dans la serre. Nous les planterons au pied des tomates qu'ils aideront à lutter contre les fourmis et le mildiou.

De leur côté les tomates les aideront à devenir encore plus forts.

Un travail d'équipe en quelque sorte ! Patricia



L'écho des salades

Le panier de la semaine 21 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 1/2 botte	0.75 €
2 salades	2.00 €
Courgettes 400g	1.00 €
1 pot de basilic	1.50 €
Pommes de terre 1kg	2.00 €
Valeur du panier	10.25 €

Légumes	Prix
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 2 bottes	3.00 €
2 salades	2.00 €
Courgettes 1kg	2.50 €
2 concombres	1.50 €
1 pot de basilic	1.50 €
Pommes de terre 1kg	2.00 €
Valeur du panier	15.50 €

Parole de jardinière : « Solidarité dans la serre. »

En ce moment, nous repotons nos petits plants de basilic que nous avons semé dans des petits godets. Ainsi, plus à l'aise dans des pots plus grands ils pourront forcer en attendant d'être suffisamment solides pour être mis en terre au chaud dans la serre. Nous les planterons au pied des tomates qu'ils aideront à lutter contre les fourmis et le mildiou.

De leur côté les tomates les aideront à devenir encore plus forts.

Cette semaine, Patricia vous propose sa recette :

« Daussades »

Ingrédients : 1 beau cœur de laitue ; 4 petits oignons blancs ; 30cl de crème fraîche ; 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin ou de cidre ; 60g de beurre ; 4 belles tartines de pain de campagne ; sel et poivre.

Préparation : Couper la laitue en lanières. Verser la crème et le vinaigre dans un bol. Saler et poivrer. Couper grossièrement les oignons et les y ajouter ainsi que la laitue. Beurrer les tartines et répartir la préparation sur chacune. Vous pouvez frotter auparavant les tartines avec de l'ail.

Bon appétit !



Un travail d'équipe à la chaîne pour repoter le basilic.

Cette semaine, Patricia vous propose sa recette :

« Daussades »

Ingrédients : 1 beau cœur de laitue ; 4 petits oignons blancs ; 30cl de crème fraîche ; 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin ou de cidre ; 60g de beurre ; 4 belles tartines de pain de campagne ; sel et poivre.

Préparation : Couper la laitue en lanières. Verser la crème et le vinaigre dans un bol. Saler et poivrer. Couper grossièrement les oignons et les y ajouter ainsi que la laitue. Beurrer les tartines et répartir la préparation sur chacune. Vous pouvez frotter auparavant les tartines avec de l'ail.

Bon appétit



Un travail d'équipe à la chaîne pour repoter le basilic.