



L'écho des salades

Le panier de la semaine 22

Année 2013

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Courgettes 500g	1.25€
4 oignons blancs	1.00€
Carottes 1 botte	3.00 €
Betteraves cuites 500g	2.00 €
Pommes de terre 1kg	2.00€
Valeur du panier	10.25€

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
Courgettes 600g	1.50€
8 oignons blancs	2.00€
Carottes 1 botte	3.00€
Betteraves cuites 700g	2.80€
Pommes de terre 2kg	4.00€
Valeur du panier	15.30€

Parole de jardinier : « Printemps, on t'attend ! »

Avec le printemps, les jours allongent, il y a donc plus de lumière, la température a un peu monté mais trop peu. Pour fêter cette jolie saison, tout a recommencé à pousser hors de terre mais trop lentement (il fait frais dehors). Nous attendons avec impatience des températures plus clémentes pour avoir nos légumes nouveaux. Au champ, je les aide à pousser en enlevant les mauvaises herbes qui elles ne sont pas frileuses.

Patrice



L'écho des salades

Le panier de la semaine 22

Année 2013

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Courgettes 500g	1.25€
4 oignons blancs	1.00€
Carottes 1 botte	3.00 €
Betteraves cuites 500g	2.00 €
Pommes de terre 1kg	2.00€
Valeur du panier	10.25€

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
Courgettes 600g	1.50€
8 oignons blancs	2.00€
Carottes 1 botte	3.00€
Betteraves cuites 700g	2.80€
Pommes de terre 2kg	4.00€
Valeur du panier	15.30€

Parole de jardinier : « Printemps, on t'attend ! »

Avec le printemps, les jours allongent, il y a donc plus de lumière, la température a un peu monté mais trop peu. Pour fêter cette jolie saison, tout a recommencé à pousser hors de terre mais trop lentement (il fait frais dehors). Nous attendons avec impatience des températures plus clémentes pour avoir nos légumes nouveaux. Au champ, je les aide à pousser en enlevant les mauvaises herbes qui elles ne sont pas frileuses.

Patrice

Cette semaine Patrice vous propose sa recette :

« **Salade de pommes de terre de tante Jytte** »

Ingrédients : 500g de pommes de terre ; 2 échalotes ; 1 oignon ; 1 bouquet de ciboulette ; $\frac{1}{2}$ bouquet de cerfeuil ; 2 branches de persil ; 1 verre de vin blanc ; 1 verre de vinaigre ; 1 cuil. à café de cassonade ; 2 cuil. à café d'huile d'olive ; sel et poivre.

Préparation : Ciseler la ciboulette, le cerfeuil et le persil. Peler et couper finement les échalotes et l'oignon. Laver et couper les pommes de terre en rondelles. Les faire cuire dans une grande casserole d'eau salée avec les herbes fraîches ciselées. Dans une petite casserole, verser le vin blanc, le vinaigre et la cassonade. Ajouter les échalotes à feu doux et à découvert. Une fois les pommes de terre cuites, les arroser d'huile d'olive, verser la réduction par-dessus, mélanger délicatement, poivrer et servir.

Bon appétit !



Patrice à la binette.

Cette semaine Patrice vous propose sa recette :

« **Salade de pommes de terre de tante Jytte** »

Ingrédients : 500g de pommes de terre ; 2 échalotes ; 1 oignon ; 1 bouquet de ciboulette ; $\frac{1}{2}$ bouquet de cerfeuil ; 2 branches de persil ; 1 verre de vin blanc ; 1 verre de vinaigre ; 1 cuil. à café de cassonade ; 2 cuil. à café d'huile d'olive ; sel et poivre.

Préparation : Ciseler la ciboulette, le cerfeuil et le persil. Peler et couper finement les échalotes et l'oignon. Laver et couper les pommes de terre en rondelles. Les faire cuire dans une grande casserole d'eau salée avec les herbes fraîches ciselées. Dans une petite casserole, verser le vin blanc, le vinaigre et la cassonade. Ajouter les échalotes à feu doux et à découvert. Une fois les pommes de terre cuites, les arroser d'huile d'olive, verser la réduction par-dessus, mélanger délicatement, poivrer et servir.

Bon appétit !



Patrice à la binette.

