



# L'écho des salades

Le panier de la semaine 22 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
P. de terre nouvelles 800g	4.00 €
1 salade	1.00 €
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
Courgettes 500g	1.25 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.75 €</b>

Légumes	Prix
P. de terre nouvelles 1kg	5.00 €
2 salades	2.00 €
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
Courgettes 800g	2.00 €
2 concombres	2.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.50 €</b>

Parole de jardinière : « Savez-vous planter...? »  
 La semaine dernière a été intense : nous avons réceptionné 6 variétés de courges soit 1014 plants qui se ressemblaient beaucoup: potimarron uchiki kuri ; potiron rouge vif d'Etampes ; courge sucrine du berry ; courgette spaghetti ; courge butternut ; potiron musquée de Provence ; 2 variétés de tomates soit 234 plants : paola ; cindel ; 2 variétés de salades soit 290 plants : batavia rouge novelsky ; la laitue feuille de chêne verte kiribati et enfin 1440 plants de céleri rave. Tous ces jeunes plants sont au champ sauf les frileuses tomates qui elles sont à l'abri sous serre.

Gwénolée



# L'écho des salades

Le panier de la semaine 22 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
P. de terre nouvelles 800g	4.00 €
1 salade	1.00 €
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
Courgettes 500g	1.25 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.75 €</b>

Légumes	Prix
P. de terre nouvelles 1kg	5.00 €
2 salades	2.00 €
Carottes 1 botte	3.00 €
Radis 1 botte	1.50 €
Courgettes 800g	2.00 €
2 concombres	2.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.50 €</b>

Parole de jardinière : « Savez-vous planter...? »  
 La semaine dernière a été intense : nous avons réceptionné 6 variétés de courges soit 1014 plants qui se ressemblaient beaucoup: potimarron uchiki kuri ; potiron rouge vif d'Etampes ; courge sucrine du berry ; courgette spaghetti ; courge butternut ; potiron musquée de Provence ; 2 variétés de tomates soit 234 plants : paola ; cindel ; 2 variétés de salades soit 290 plants : batavia rouge novelsky ; la laitue feuille de chêne verte kiribati et enfin 1440 plants de céleri rave. Tous ces jeunes plants sont au champ sauf les frileuses tomates qui elles sont à l'abri sous serre.

Gwénolée

Cette semaine, Gwénoyée vous propose sa recette :

« Barquettes de printemps. »

Ingrédients : Concombre ; 100g de gouda ; 100g crevettes décortiquées ; 1 œuf dur ; 1 cuil. à soupe de mayonnaise ; 2 cuil. à soupe de fromage blanc ; sel et poivre.

Préparation : Peler le concombre, le couper en 2 dans le sens de la longueur. L'épépiner et découper en 2 tronçons de 10cm. Détailler le reste en petits dés. Couper le fromage en petits cubes. Dans un saladier, mélanger les dés de concombre, le fromage, les crevettes, la mayonnaise et le fromage blanc. Saler légèrement et ajouter 1 pointe de poivre. Sur un plat disposer les tronçons de concombre, les garnir du mélange au fromage blanc. Décorer avec les rondelles d'œuf dur. Bon appétit !



L'équipe de maraîchers à la réception des jeunes plants.

Cette semaine, Gwénoyée vous propose sa recette :

« Barquettes de printemps. »

Ingrédients : Concombre ; 100g de gouda ; 100g crevettes décortiquées ; 1 œuf dur ; 1 cuil. à soupe de mayonnaise ; 2 cuil. à soupe de fromage blanc ; sel et poivre.

Préparation : Peler le concombre, le couper en 2 dans le sens de la longueur. L'épépiner et découper en 2 tronçons de 10cm. Détailler le reste en petits dés. Couper le fromage en petits cubes. Dans un saladier, mélanger les dés de concombre, le fromage, les crevettes, la mayonnaise et le fromage blanc. Saler légèrement et ajouter 1 pointe de poivre. Sur un plat disposer les tronçons de concombre, les garnir du mélange au fromage blanc. Décorer avec les rondelles d'œuf dur. Bon appétit



L'équipe de maraîchers à la réception des jeunes plants.

