



esatco



RESEAU COGNE



L'écho des salades

Le panier de la semaine 26 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 botte oignons blancs	2.00 €
P. de terre nouvelles 1kg	2.35 €
1 concombre	1.00 €
Tomates 800g	2.00 €
Carottes ½ botte	1.50 €
Courgettes 200g	0.50 €
Valeur du panier	10.35 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
P. de terre nouvelles 1,5kg	3.52 €
2 concombres	2.00 €
Tomates 400g	1.00 €
Carottes ½ botte	1.50 €
Courgettes 400g	1.00 €
600 g aubergine	2.10 €
Valeur du panier	15.12 €

Parole de jardinier : « Paniers d'osier »

Je travaille à l'atelier sous-traitance et actuellement nous faisons des expériences. Je fais de la vannerie. Je suis en train de fabriquer des petits paniers en osier. Nous avons été chercher des branches de rotin et d'osier de différentes longueurs et diamètres. Je garde les plus grosses pour faire les anses. Ensuite, avec des tiges de rotin entières (chauffées au chalumeau ou détrempees) je construis le corps du panier qu'on appelle les côtes. Enfin je prends des brins d'osier mouillés et fendus en 2 ou 3 avec le fendoir, je les arrondis avec un outil spécial puis je les tisse autour des brins de rotin. Romuald



esatco



RESEAU COGNE



L'écho des salades

Le panier de la semaine 26 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 botte d'oignons blancs	2.00 €
P. de terre nouvelles 1kg	2.35 €
1 concombre	1.00 €
Tomates 800g	2.00 €
Carottes 1/2 botte	1.50 €
Courgettes 200g	0.50 €
Valeur du panier	10.35 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
P. de terre nouvelles	3.52 €
2 concombres	2.00 €
Tomates 400g	1.00 €
Carottes 1/2 botte	1.50 €
Courgettes 400g	1.00 €
600 g aubergine	2.10 €
Valeur du panier	15.12 €

Parole de jardinier : « Paniers d'osier »

Je travaille à l'atelier sous-traitance et actuellement nous faisons des expériences. Je fais de la vannerie. Je suis en train de fabriquer des petits paniers en osier. Nous avons été chercher des branches de rotin et d'osier de différentes longueurs et diamètres. Je garde les plus grosses pour faire les anses. Ensuite, avec des tiges de rotin entières (chauffées au chalumeau ou détrempees) je construis le corps du panier qu'on appelle les côtes. Enfin je prends des brins d'osier mouillés et fendus en 2 ou 3 avec le fendoir, je les arrondis avec un outil spécial puis je les tisse autour des brins de rotin. Romuald

Cette semaine Romuald vous propose sa recette :

« **Barquettes de printemps** »

Ingrédients : 2 longs concombres ; 200g de gouda ; 200g de crevettes ; 1 œuf dur ; 2 cuil. à soupe de mayonnaise ; 2 cuil. à soupe de fromage blanc ; sel et poivre.

Préparation : Couper les concombres en 2 dans le sens de la longueur. Les épépiner. Découper 4 tronçons (4cm). Détailler le reste en petits dés. Couper le fromage en cubes. Mélanger dés de concombres, crevettes, fromage, mayonnaise et fromage blanc. Saler, poivrer. Sur un plat disposer les tronçons garnis du mélange. Décorer avec rondelles d'œuf dur. Bon appétit !



Romuald fabrique un panier d'osier.

Cette semaine Romuald vous propose sa recette :

« **Barquettes de printemps** »

Ingrédients : 2 longs concombres ; 200g de gouda ; 200g de crevettes ; 1 œuf dur ; 2 cuil. à soupe de mayonnaise ; 2 cuil. à soupe de fromage blanc ; sel et poivre.

Préparation : Couper les concombres en 2 dans le sens de la longueur. Les épépiner. Découper 4 tronçons (4cm). Détailler le reste en petits dés. Couper le fromage en cubes. Mélanger dés de concombres, crevettes, fromage, mayonnaise et fromage blanc. Saler, poivrer. Sur un plat disposer les tronçons garnis du mélange. Décorer avec rondelles d'œuf dur. Bon appétit !



Romuald fabrique un panier d'osier.

