



L'écho des salades

Le panier de la semaine 27

Année 2013

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00€
1 kg tomates	3.00€
Haricots 300g	1.80€
Concombres	1.00€
Radis 1 botte	1.50€
500g pdt nouvelles	2.00€
Valeur du panier	10,30€

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
1.5kg tomates	4.50€
600g haricots	3.60€
1 concombre	1.00€
1 botte radis	1.50€
800g pdt nouvelles	3.20€
Valeur du panier	15.80€

Parole de jardinier : remue-ménage autour des serres !

Cette semaine nous avons donné un coup de jeune à nos serres. En effet les bâches des portes étaient abimées ainsi que les filets brise-vent des côtés.

Nous avons sollicité l'aide d'un spécialiste du montage des serres. Il a fallu creuser et décaisser les côtés à l'aide d'une mini-pelle pour enlever les anciens filets, nous les avons ensuite remplacé par des filets tout neufs. Les portes ont été également remplacées et les bâches plastiques remplacées.

Nous avons maintenant un bel outil de travail !



L'écho des salades

Le panier de la semaine 27

Année 2013

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00€
1 kg tomates	3.00€
Haricots 300g	1.80€
Concombres	1.00€
Radis 1 botte	1.50€
500g pdt nouvelles	2.00€
Valeur du panier	10.30€

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
1.5kg tomates	4.50€
600g haricots	3.60€
1 concombre	1.00€
1 botte radis	1.50€
800g pdt nouvelles	3.20€
Valeur du panier	15.80€

Parole de jardinier : remue-ménage autour des serres !

Cette semaine nous avons donné un coup de jeune à nos serres. En effet les bâches des portes étaient abimées ainsi que les filets brise-vent des côtés.

Nous avons sollicité l'aide d'un spécialiste du montage des serres. Il a fallu creuser et décaisser les côtés à l'aide d'une mini-pelle pour enlever les anciens filets, nous les avons ensuite remplacé par des filets tout neufs. Les portes ont été également remplacées et les bâches plastiques remplacées.

Nous avons maintenant un bel outil de travail !

Cette semaine je vous propose la recette suivante : sauce tzatziki, concombre et menthe.

Ingrédients : $\frac{1}{2}$ concombre ; 400g de yaourt grec nature ; 2 gousses d'ail pilées ; 10 feuilles de menthes ciselées ; le jus d'un demi citron ; sel et poivre du moulin.

Préparation : laver puis couper le concombre dans le sens de la longueur et l'épépiner à l'aide d'une cuillère. Le râper grossièrement avec la peau et le mettre dans une passoire. Saupoudrer de sel et laisser dégorger 15 mn.

Pendant ce temps, mélanger le yaourt, la menthe, l'ail pilé et le jus de citron dans un grand bol.

Rincer le concombre à l'eau froide et l'essorer. L'ajouter au yaourt, saler et poivrer.

Servir immédiatement ou le réserver au réfrigérateur.



Bientôt le bout de la serre.....



Démontage des portes....

Cette semaine je vous propose la recette suivante : sauce tzatziki, concombre et menthe.

Ingrédients : $\frac{1}{2}$ concombre ; 400g de yaourt grec nature ; 2 gousses d'ail pilées ; 10 feuilles de menthes ciselées ; le jus d'un demi citron ; sel et poivre du moulin.

Préparation : laver puis couper le concombre dans le sens de la longueur et l'épépiner à l'aide d'une cuillère. Le râper grossièrement avec la peau et le mettre dans une passoire. Saupoudrer de sel et laisser dégorger 15 mn.

Pendant ce temps, mélanger le yaourt, la menthe, l'ail pilé et le jus de citron dans un grand bol.

Rincer le concombre à l'eau froide et l'essorer. L'ajouter au yaourt, saler et poivrer.

Servir immédiatement ou le réserver au réfrigérateur.



Bientôt le bout de la serre...



Démontage des portes ...

Démontage des portes

