



L'écho des salades

Le panier de la semaine 28 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1€00
600g tomate ronde	1€50
1 botte d'oignon blanc	2€00
400g aubergine	1€75
1 botte de radis	1€50
1 botte carotte	3€00
Valeur du panier	10€75

Légumes	Prix
2 salades	2€00
1 kg tomate ronde	2€50
1 botte oignon blanc	2€00
600g aubergine	2€60
1 botte de radis	1€50
1 botte carotte	3€00
600g courgette	1€80
Valeur du panier	15€40

Parole de jardinier

Comme l'an passé je suis venue assurer les remplacements des congés bien mérités de Pascal-Yves et Laurence. Très heureuse de retrouver l'équipe de jardiniers.

Les fortes chaleurs de la semaine passée nous ont obligés à modifier nos horaires et nous démarrons à 7 h le matin. Ce qui nous permet de travailler dans les serres une bonne partie de la matinée et d'aller ensuite tous ensemble au champ pour poursuivre le désherbage que nous peinons à rattraper.

Martine



L'écho des salades

Le panier de la semaine 28 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1€00
600g tomate ronde	1€50
1 botte d'oignon blanc	2€00
400g aubergine	1€75
1 botte de radis	1€50
1 botte carotte	3€00
Valeur du panier	10€75

Légumes	Prix
2 salades	2€00
1 kg tomate ronde	2€50
1 botte oignon blanc	2€00
600g aubergine	2€60
1 botte de radis	1€50
1 botte carotte	3€00
600g courgette	1€80
Valeur du panier	15€40

Parole de jardinier

Comme l'an passé je suis venue assurer les remplacements des congés bien mérités de Pascal-Yves et Laurence. Très heureuse de retrouver l'équipe de jardiniers.

Les fortes chaleurs de la semaine passée nous ont obligés à modifier nos horaires et nous démarrons à 7 h le matin. Ce qui nous permet de travailler dans les serres une bonne partie de la matinée et d'aller ensuite tous ensemble au champ pour poursuivre le désherbage que nous peinons à rattraper.

Martine

Cette semaine Martine vous propose le **tian provençal** :

Temps de préparation : 20 minutes *Temps de cuisson* : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : 400 g d'aubergines, 500 g de tomates, 300 g de courgettes, 1 oignon, 6 gousses d'ail, 50 g de beurre, 1 cuillère d'huile d'olive, herbes de Provence, sel et poivre.

Préparation de la recette : Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrez un plat ovale allant au four.

Épluchez les gousses d'ail et l'oignon.

Coupez l'oignon et une seule des 5 gousses d'ail en petits morceaux.

Enfournez 5 à 10 min, l'oignon en morceau et les morceaux d'une seule gousse d'ail. Puis laissez un peu refroidir le plat.

Lavez les légumes, puis coupez-les en rondelles de même épaisseur et si possible de même diamètre.

Disposez-les dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus au four, debout par rangée successive : tomate, courgette, tomate, aubergine et ainsi de suite; intercalez les 5 gousses d'ail restantes.

Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive, et saupoudrez d'herbes de Provence.

Enfourner pendant 1 h 30.



Un vrai travail d'équipe !

Cette semaine Martine vous propose le **tian provençal** :

Temps de préparation : 20 minutes *Temps de cuisson* : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : 400 g d'aubergines, 500 g de tomates, 300 g de courgettes, 1 oignon, 6 gousses d'ail, 50 g de beurre, 1 cuillère d'huile d'olive, herbes de Provence, sel et poivre.

Préparation de la recette : Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrez un plat ovale allant au four.

Épluchez les gousses d'ail et l'oignon.

Coupez l'oignon et une seule des 5 gousses d'ail en petits morceaux.

Enfournez 5 à 10 min, l'oignon en morceau et les morceaux d'une seule gousse d'ail. Puis laissez un peu refroidir le plat.

Lavez les légumes, puis coupez-les en rondelles de même épaisseur et si possible de même diamètre.

Disposez-les dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus au four, debout par rangée successive : tomate, courgette, tomate, aubergine et ainsi de suite; intercalez les 5 gousses d'ail restantes.

Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive, et saupoudrez d'herbes de Provence.

Enfourner pendant 1 h 30.



Un vrai travail d'équipe !

