



L'écho des salades

Le panier de la semaine 36 du mardi

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Poivrons 500g	1.75 €
Aubergines 500g	1.75 €
Tomates rondes 1kg	3.00 €
2 concombres	1.50 €
1 melon	2.50 €
	€
Valeur du panier	11.50 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Poivrons 500g	1.75 €
Aubergines 1kg	3.50 €
Tomates rondes 1kg	3.00 €
2 concombres	1.50 €
1 melon	2.50 €
Courgette 800g	1.60 €
Valeur du panier	15.85 €

Paroles de jardiniers : « C'est la rentrée ! »

Nous préparons la rentrée des choux chinois et des salades.

Nous avons donc été à Pommerit le Vicomte au dépôt de notre fournisseur de plants bio pour y chercher 4 caisses de 135 plants de choux.

(4 caisses X 135 plants = 540 plants) et 3 caisses de 145 plants de salades (3 caisses X 145 plants = ???).

Tous ces légumes sont en mini mottes que nous allons planter sur des bâches biodégradables tous les 50 cm pour le chou chinois et tous les 30cm pour les salades. Sachant que la bâche mesure 40 m de longueur sur 1,50 m de largeur, combien en planterons- nous ?

Bon courage et bonne rentrée ! L'équipe maraichage



L'écho des salades

Le panier de la semaine 36 du Mardi

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Poivrons 500g	1.75 €
Aubergines 500g	1.75 €
Tomates rondes 1kg	2.00 €
2 concombres	1.50 €
1 melon	2.50 €
	€
Valeur du panier	11.50 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Poivrons 500g	1.75 €
Aubergines 1kg	3.50 €
Tomates rondes 1,5kg	3.00 €
2 concombres	1.50 €
1 melon	2.50 €
Courgette 800g	1.60 €
Valeur du panier	15.85 €

Paroles de jardiniers : « C'est la rentrée ! »

Nous préparons la rentrée des choux chinois et des salades.

Nous avons donc été à Pommerit le Vicomte au dépôt de notre fournisseur de plants bio pour y chercher 4 caisses de 135 plants de choux.

(4 caisses X 135 plants= 540 plants) et 3 caisses de 145 plants de salades (3 caisses X 145 plants= ???).

Tous ces légumes sont en mini mottes que nous allons planter sur des bâches biodégradables tous les 50 cm pour le chou chinois et tous les 30 cm pour les salades. Sachant que la bâche mesure 40 m de longueur sur 1,50 m....de largeur, combien en planterons- nous ?

Bon courage et bonne rentrée ! L'équipe maraichage

Cette semaine nous vous proposons la recette de
« *Tomates séchées* »

Ingrédients : Pour un bocal de 50cl.

Une dizaine de tomates ; 2 cuil. à café de sel fin ; 2 cuil. à café de sucre ; un peu de fleur de sel ; une cuil. à soupe de thym ; 2 branches de romarin.

Préparation : Laver et couper les tomates en 4 puis les mettre dans une passoire. Ajouter le sel, remuer et laisser égoutter pendant 30mn.

Préchauffer le four à 100°.

Étaler les tomates sur une plaque. Les saupoudrer de sucre et d'un peu de fleur de sel.

Ajouter le thym, le romarin puis mettre au four pendant 2 heures.

Retourner les tomates et poursuivre la cuisson pendant encore 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'elles soient bien ridées. (Ce n'est pas une cure de jouvence !)

Conservé le bocal au frais en ajoutant de l'huile d'olive.

Ces tomates sont excellentes avec des pâtes et du parmesan.

Bon appétit !



Salades et choux chinois en rangs pour la rentrée !

Cette semaine nous vous proposons la recette de
« *Tomates séchées* »

Ingrédients : Pour un bocal de 50cl.

Une dizaine de tomates ; 2 cuil. à café de sel fin ; 2 cuil. à café de sucre ; un peu de fleur de sel ; une cuil. à soupe de thym ; 2 branches de romarin.

Préparation : Laver et couper les tomates en 4 puis les mettre dans une passoire. Ajouter le sel, remuer et laisser égoutter pendant 30mn.

Préchauffer le four à 100°.

Étaler les tomates sur une plaque. Les saupoudrer de sucre et d'un peu de fleur de sel.

Ajouter le thym, le romarin puis mettre au four pendant 2 heures.

Retourner les tomates et poursuivre la cuisson pendant encore 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'elles soient bien ridées. (Ce n'est pas une cure de jouvence !)

Conservé le bocal au frais en ajoutant de l'huile d'olive.

Ces tomates sont excellentes avec des pâtes et du parmesan.

Bon appétit !



Salades et choux chinois en rangs pour la rentrée !

--	--