



## L'écho des salades

### Le panier de la semaine 38

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 concombre	0.75 €
Tomates 500g	1.50 €
Pastèque 1kg	2.00 €
Aubergine 500g	1.75 €
1 melon	1.30€
Poivrons 500g	1.75€
1 bouquet de persil	1.00 €
Tomates anciennes 300g	0.90 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>11.95 €</b>

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
2 concombres	1.50 €
Tomates 1kg	3.00 €
Pastèque 1kg	2.00 €
Aubergines 1 kg	3.50€
1 melon	1.30€
Poivrons 500g	1.75 €
1 bouquet de persil	1.00 €
Tomates anciennes 300g	0.90 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>16.95€</b>

Paroles de jardinier : « Le retour des pommes de terre. »

Nous avons commencé hier matin à récolter les pommes de terre sur la moitié du champ. Yves conduisait le tracteur auquel était attelée « l'arracheuse à patates ». Il est passé le long de chaque rang pour dénicher les pommes de terre qui se retrouvent sur une grille pour les tamiser. Après son passage, les légumes sont à la surface. Mon travail avec une vingtaine de collègues consistait à ramasser toutes les pommes de terre et les mettre en caisse. Deux de mes collègues vidaient dans la remorque les caisses remplies de pdt « Allians » et dans un *pallox* (grande caisse en



## L'écho des salades

### Le panier de la semaine 38

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 concombre	0.75 €
Tomates 500g	1.50 €
Pastèque 1kg	2.00 €
Aubergine 500g	1.75 €
1 melon	1.30€
Poivrons 500g	1.75€
1 bouquet de persil	1.00 €
Tomates anciennes 300g	0.90 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>11.95 €</b>

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
2 concombres	1.50 €
Tomates 1kg	3.00 €
Pastèque 1kg	2.00 €
Aubergines 1 kg	3.50€
1 melon	1.30€
Poivrons 500g	1.75 €
1 bouquet de persil	1.00 €
Tomates anciennes 300g	0.90 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>16.95€</b>

Paroles de jardinier: « Le retour des pommes de terre. »

Nous avons commencé hier matin à récolter les pommes de terre sur la moitié du champ. Yves conduisait le tracteur auquel était attelée « l'arracheuse à patates ». Il est passé le long de chaque rang pour dénicher les pommes de terre qui se retrouvent sur une grille pour les tamiser. Après son passage, les légumes sont à la surface. Mon travail avec une vingtaine de collègues consistait à ramasser toutes les pommes de terre et les mettre en caisse. Deux de mes collègues vidaient dans la remorque les caisses remplies de pdt « Allians » et dans un *pallox* (grande caisse en

bois » les pdt « Rubis » pour éviter de les mélanger.  
Frédéric

bois » les pdt « Rubis » pour éviter de les mélanger.  
Frédéric

Cette semaine Frédéric vous propose la recette :

**« Pommes de terre et saumon à l'aneth »**

*Ingrédients* : 1kg de pommes de terre ; 6 tranches de saumon fumé ;  
4 branches d'aneth.

*Assaisonnement* : un yaourt type « Fjord » ; 1 cuil. à café de  
sucre en poudre ; 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin ; 3 cuil. à soupe  
d'huile d'olive ; 1 cuil. à café de moutarde en grain ; sel et poivre.

*Préparation* : Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Peler les  
pommes de terre et les faire cuire pendant 20mn puis les laisser refroidir.  
Couper les tranches de saumon en carré. Laver et ciseler l'aneth. Préparer  
l'assaisonnement. Couper les pdt en tranches fines puis les mélanger  
avec le saumon et l'assaisonnement. Parsemer d'aneth ciselé.

Bon appétit !



*C'est la récolte des pommes de terre.*

**Aux abonnés paniers :**

Vous êtes abonnés depuis quelques temps à nos paniers de légumes et nous vous en remercions. Vous êtes nos clients et partenaires privilégiés.

Nous avons quelques retours de certains d'entre-vous concernant le niveau de qualité que nous ambitionnons.

Nous les remercions vivement de nous aider à progresser.

Cette semaine, pour affirmer cette ambition qualité, et vous remercier de nous accompagner dans cette démarche qualité, nous vous offrons 1 barquette de tomates cerises de 300g et 1 melon pour compenser ces écarts de qualité.

Cette semaine Frédéric vous propose la recette :

**« Pommes de terre et saumon à l'aneth »**

*Ingrédients* : 1kg de pommes de terre ; 6 tranches de saumon fumé ; 4  
branches d'aneth.

*Assaisonnement* : un yaourt type « Fjord » ; 1 cuil. à café de  
sucre en poudre ; 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin ; 3 cuil. à soupe d'huile  
d'olive ; 1 cuil. à café de moutarde en grain ; sel et poivre.

*Préparation* : Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Peler les  
pommes de terre et les faire cuire pendant 20mn puis les laisser refroidir.  
Couper les tranches de saumon en carré. Laver et ciseler l'aneth. Préparer  
l'assaisonnement. Couper les pdt en tranches fines puis les mélanger avec le  
saumon et l'assaisonnement. Parsemer d'aneth ciselé.

Bon appétit !



*C'est la récolte des pommes de terre.*

**Aux abonnés paniers :**

Vous êtes abonnés depuis quelques temps à nos paniers de légumes et nous vous en remercions. Vous êtes nos clients et partenaires privilégiés.

Nous avons quelques retours de certains d'entre-vous concernant le niveau de qualité que nous ambitionnons.

Nous les remercions vivement de nous aider à progresser.

Cette semaine, pour affirmer cette ambition qualité, et vous remercier de nous accompagner dans cette démarche qualité, nous vous offrons.....1 barquette de tomates cerises de 300g et 1 melon pour compenser ces écarts de qualité.

--	--