



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 38 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1,2 kg tomates	3,00 €
1 botte de carottes	3,00 €
1 kg pommes de terre Désirée	2,00 €
150g de mesclun	2,25 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10,25 €</b>

Légumes	Prix
1,2 kg tomates	3,00 €
1 botte de carottes	3,00 €
1,5 kg pommes de terre Désirée	3,00 €
300g de mesclun	4,50 €
200g d'échalotes	1,00 €
1 botte persil	1,00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15,50 €</b>

### Parole de jardinier

« Récolte des oignons »

Depuis vendredi dernier nous nous occupons des oignons : nous avons arraché ceux-ci suite au désherbage manuel de Tanguy (Rumex et autres mauvaises herbes.) Nous les avons laissé sécher sur la terre quelques jours. Nous les avons mis en caisse en triant les jaunes et les roses puis nous les avons chargées sur la remorque. Grâce aux conditions climatiques favorables et à l'aide de deux ouvriers des espaces verts ce travail s'est déroulé dans un temps record.

Patricia.



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 38 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1,2 kg tomates	3,00 €
1 botte de carottes	3,00 €
1 kg de pommes de terre Désirée	2,00 €
150g de mesclun	2,25 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.25 €</b>

Légumes	Prix
1,2 kg tomates	3,00 €
1 botte de carottes	3,00 €
1,5 kg pommes de terre Désirée	3,00 €
300g de mesclun	4,50 €
200g d'échalotes	1,00 €
1 botte persil	1,00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.50 €</b>

### Parole de jardinier

« Récolte des oignons »

Depuis vendredi dernier nous nous occupons des oignons : nous avons arraché ceux-ci suite au désherbage manuel de Tanguy (Rumex et autres mauvaises herbes.) Nous les avons laissé sécher sur la terre quelques jours. Nous les avons mis en caisse en triant les jaunes et les roses puis nous les avons chargées sur la remorque. Grâce aux conditions climatiques favorables et à l'aide de deux ouvriers des espaces verts ce travail s'est déroulé dans un temps record.

Patricia.

Cette semaine nous vous proposons de réaliser cette recette :

« **Emincé de carottes à l'échalote** »

*Temps de préparation* : 10 minutes

*Temps de cuisson* : 20 minutes

*Ingrédients (pour 4 personnes)* :

600 g de **carottes**, 250 g d'**échalotes**, dl de bouillon de légumes, 1 petit bouquet de **persil**, 1 à 2 branches d'estragon, 10 g de beurre, 5 g de sucre blanc ou de canne, sel, poivre.

*Préparation de la recette* :

Découper les échalotes en 4 ou en 8, selon leur taille.

Eplucher, puis couper les carottes dans le sens de la longueur, puis en faire des tronçons de 5 à 6 cm de long.

Porter à ébullition le bouillon, et y placer carottes et échalotes. Laisser cuire, à feu doux et à couvert, durant 10 min; puis enlever le couvercle de manière à faire réduire la quasi-totalité du liquide.

Ajouter alors sucre et beurre, et remuer doucement avant d'incorporer les herbes aromatiques préalablement hachées.

Assaisonner et accompagner de **mesclun**.



Patricia et l'équipe.

Cette semaine nous vous proposons de réaliser cette recette :

« **Emincé de carottes à l'échalote** »

*Temps de préparation* : 10 minutes

*Temps de cuisson* : 20 minutes

*Ingrédients (pour 4 personnes)* :

600 g de **carottes**, 250 g d'**échalotes**, dl de bouillon de légumes, 1 petit bouquet de **persil**, 1 à 2 branches d'estragon, 10 g de beurre, 5 g de sucre blanc ou de canne, sel, poivre.

*Préparation de la recette* :

Découper les échalotes en 4 ou en 8, selon leur taille.

Eplucher, puis couper les carottes dans le sens de la longueur, puis en faire des tronçons de 5 à 6 cm de long.

Porter à ébullition le bouillon, et y placer carottes et échalotes. Laisser cuire, à feu doux et à couvert, durant 10 min; puis enlever le couvercle de manière à faire réduire la quasi-totalité du liquide.

Ajouter alors sucre et beurre, et remuer doucement avant d'incorporer les herbes aromatiques préalablement hachées.

Assaisonner et accompagner de **mesclun**.



Patricia et l'équipe.

