



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 3 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mélange salade	1.00 €
Mâche 120g	1.20 €
½ chou frisé	1.10 €
Courge 500g	1.25 €
Echalotes 300g	1.50 €
Poireau 800g	2.00 €
1 Céleri boule	2.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.05 €</b>

Légumes	Prix
Mélange salade	1.00 €
Mâche 120g	1.20 €
1 chou frisé	2.20 €
Courge 1kg	2.50 €
Echalotes 600g	3.00 €
Poireau 1,2kg	3.00 €
1 boule céleri	2.00 €
Oignons 300g	0.84 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.74 €</b>

**Parole de jardinier : « Nous préparons le printemps. »**

Pour accueillir les petits pois dans la serre, dans une terre préparée par cultivateur, nous avons commencé par installer un grillage et ses poteaux. Ainsi ils pourront s'y accrocher pour grimper.

Ensuite nous avons déposé au milieu du rang sur la terre une bâche non trouée qui servira à la mise en place du système de goutte à goutte pour l'arrosage. Une fois cet aménagement terminé, mardi, nous avons planté les petits plants tous les 25 cm. Maintenant, nous attendons la récolte ! Patricia



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 3 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mélange salade	1.00 €
Mâche 120g	1.20 €
½ chou frisé	1.10 €
Courge 500g	1.25 €
Echalotes 300g	1.50 €
Poireau 800g	2.00 €
1 Céleri boule	2.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.05 €</b>

Légumes	Prix
Mélange salade	1.00 €
Mâche 120g	1.20 €
1 chou frisé	2.20 €
Courge 1kg	2.50 €
Echalotes 600g	3.00 €
Poireau 1,2kg	3.00 €
1 boule de céleri	2.00 €
Oignons 300g	0.84 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.74 €</b>

**Parole de jardinier : « Nous préparons le printemps. »**

Pour accueillir les petits pois dans la serre, dans une terre préparée par le cultivateur, nous avons commencé par installer un grillage et ses poteaux. Ainsi ils pourront s'y accrocher pour grimper.

Ensuite nous avons déposé au milieu du rang sur la terre une bâche non trouée qui servira à la mise en place du système de goutte à goutte pour l'arrosage. Une fois cet aménagement terminé, mardi, nous avons planté les petits plants tous les 25 cm. Maintenant, nous attendons la récolte ! Patricia

Cette semaine, Patricia vous propose sa recette :

« Soupe de céleri rave aux noix grillées »

*Ingrédients* : 100 g de noix épluchées ; 1 gros céleri rave ; 4 carottes ; 1 oignon émincé ; 1 gousse d'ail ; 1 feuille de laurier.

*Préparation* : Faire griller à sec les noix dans une poêle puis les écraser grossièrement (en garder quelques unes pour la décoration)

Éplucher le céleri rave et les carottes et les détailler en petits morceaux  
Faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive pendant 5 min. Y ajouter les légumes. Laisser revenir encore quelques minutes

Recouvrir d'eau et ajouter la feuille de laurier et les noix. Saler et poivrer  
Laisser cuire environ 30 min. Mixer le tout (assez longuement pour bien réduire en purée les noix). Servir et décorer de quelques cerneaux grillés.

Bon appétit !



Patricia veille sur les petits pois

Cette semaine, Patricia vous propose sa recette :

« Soupe de céleri rave aux noix grillées »

*Ingrédients* : 100 g de noix épluchées ; 1 gros céleri rave ; 4 carottes ; 1 oignon émincé ; 1 gousse d'ail ; 1 feuille de laurier.

*Préparation* : Faire griller à sec les noix dans une poêle puis les écraser grossièrement (en garder quelques unes pour la décoration)

Éplucher le céleri rave et les carottes et les détailler en petits morceaux  
Faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive pendant 5 min. Y ajouter les légumes. Laisser revenir encore quelques minutes

Recouvrir d'eau et ajouter la feuille de laurier et les noix. Saler et poivrer  
Laisser cuire environ 30 min. Mixer le tout (assez longuement pour bien réduire en purée les noix). Servir et décorer de quelques cerneaux grillés.

Bon appétit !



Patricia veille sur les petits pois.

