



L'écho des salades

Le panier de la semaine 42 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Carottes 500g	1.25 €
2 poivrons	1.50 €
Tomates 500g	1.25 €
Poireaux 1kg	2.50 €
1 chou romanesco	3.00 €
Valeur du panier	10.50 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Carottes 1kg	2.50 €
2 poivrons	1.50 €
Tomates 800g	2.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
1 chou romanesco	3.00 €
P.de terre « allians » 1,2kg	3.00 €
Valeur du panier	15.50 €

Parole de jardiniers : « Vive la « récup » ! Vive la technique ! »

Cette année nous avons un auxiliaire bien efficace pour aider notre équipe : une arracheuse de pommes de terre. Un outil ancien récuré, rénové et remis en service avec beaucoup de motivation.

L'arrachage s'effectue sur un panier central. Le triage est manuel : nous les posons sur 2 tapis de chaque côtés du tapis convoyeur sur lequel elles arrivent. Les bonnes pommes de terre tombent dans un goulot qui les met directement en sacs ou en pallocks.



L'écho des salades

Le panier de la semaine 42 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Carottes 500g	1.25 €
2 poivrons	1.50 €
Tomates 500g	1.25 €
Poireaux 1kg	2.50 €
1 chou romanesco	3.00 €
Valeur du panier	10.50 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Carottes 1kg	2.50 €
2 poivrons	1.50 €
Tomates 800g	2.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
1 chou romanesco	3.00 €
P.de terre « allians » 1,2kg	3.00 €
Valeur du panier	15.50 €

Parole de jardiniers : « Vive la récup ! Vive la technique ! »

Cette année nous avons un auxiliaire bien efficace pour aider notre équipe : une arracheuse de pommes de terre. Un outil ancien récuré, rénové et remis en service avec beaucoup de motivation.

L'arrachage s'effectue sur un panier central. Le triage est manuel : nous les posons sur 2 tapis de chaque côtés du tapis convoyeur sur lequel elles arrivent. Les bonnes pommes de terre tombent dans un goulot qui les met directement en sacs ou en pallocks.

Cette semaine nous vous proposons la recette :
« Pommes de terre farcies au roquefort »

Ingrédients : 150 g de Roquefort ; 1 kg de petites pommes de terre ; 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ; 1 botte de ciboulette

Préparation : Laver les pommes de terre. Les faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante pendant environ 15 minutes. Elles doivent être cuites mais fermes. . Pendant ce temps, ciseler la ciboulette et la mélanger avec la crème fraîche. . Lorsque les pommes de terre sont cuites, les couper en deux dans le sens de la longueur et prélever un peu de chair au centre avec une cuillère à café. Écraser la chair prélevée avec un presse purée et l'ajouter à la crème de ciboulette. Farcir les pommes de terre avec ce mélange. Déposer 1 ou 2 dés de roquefort sur les pommes de terre farcies et passer au four quelques minutes pour les faire fondre. Bon appétit !



Notre nouvel engin en action.

Cette semaine nous vous proposons la recette :
« Pommes de terre farcies au roquefort »

Ingrédients : 150 g de Roquefort ; 1 kg de petites pommes de terre ; 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ; 1 botte de ciboulette

Préparation : Laver les pommes de terre. Les faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante pendant environ 15 minutes. Elles doivent être cuites mais fermes. . Pendant ce temps, ciseler la ciboulette et la mélanger avec la crème fraîche. . Lorsque les pommes de terre sont cuites, les couper en deux dans le sens de la longueur et prélever un peu de chair au centre avec une cuillère à café. Écraser la chair prélevée avec un presse purée et l'ajouter à la crème de ciboulette. Farcir les pommes de terre avec ce mélange. Déposer 1 ou 2 dés de roquefort sur les pommes de terre farcies et passer au four quelques minutes pour les faire fondre. Bon appétit



Notre nouvel engin en action

