



## L'écho des salades

### Le panier de la semaine 42

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix	Légumes	Prix
1 Salade	1.00 €	2 salades	2.00 €
Tomates 800g	2.40 €	1 kg de Tomates	3.00 €
Oignons jaunes 300g	0.85 €	Oignons jaunes 500g	1.40€
Tomates cerise 400g	2.50 €	Tomates cerise 400g	2.50 €
Poivron 100g	0.35 €	Poivron 100g	0.35 €
1 Concombre	0.75 €	1 concombre	0.75 €
PdT 1kg	1.40€	Pdt 1,5kg	2.10 €
1 botte de Carottes	2.00 €	1 botte de Carottes	2.00 €
		Côtes de blettes 1kg	2.20 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>11.25 €</b>	<b>Valeur du panier</b>	<b>16.30 €</b>

Parole de jardinier : « *L'automne venu, nous préparons l'hiver.* »

Nous nous trouvons à une époque charnière de l'année où nous passons des cultures d'été aux cultures d'hiver. Les températures ont baissé, l'humidité a augmenté, la lumière a diminué donc les cultures d'été telles que la tomate ne produisent plus et deviennent malades.

Nous coupons les têtes des plants de tomates et enlevons les feuilles le plus souvent malades pour aider le murissement des dernières tomates qu'il faut donc savoir apprécier.. Ce légume dans son pays d'origine en Amérique du Sud est une vivace.

Cela fait rêver.

Nous avons également enlevé une partie de nos concombres, tous nos melons et commençons à planter la mâche, les épinards d'hiver, les salades d'hiver, les oignons blancs...

Sébastien



## L'écho des salades

### Le panier de la semaine 42

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix	Légumes	Prix
1 Salade	1.00 €	2 salades	2.00 €
Tomates 800g	2.40 €	1 kg de Tomates	3.00 €
Oignons jaunes 300g	0.85 €	Oignons jaunes 500g	1.40€
Tomates cerise 400g	2.50 €	Tomates cerise 400g	2.50 €
Poivron 100g	0.35 €	Poivron 100g	0.35 €
1 Concombre	0.75 €	1 concombre	0.75 €
PdT 1kg	1.40€	Pdt 1,5kg	2.10 €
1 botte de Carottes	2.00 €	1 botte de Carottes	2.00 €
		Côtes de blettes 1kg	2.20 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>11.25 €</b>	<b>Valeur du panier</b>	<b>16.30 €</b>

Parole de jardinier : « *L'automne venu, nous préparons l'hiver.* »

Nous nous trouvons à une époque charnière de l'année où nous passons des cultures d'été aux cultures d'hiver. Les températures ont baissé, l'humidité a augmenté, la lumière a diminué donc les cultures d'été telles que la tomate ne produisent plus et deviennent malades.

Nous coupons les têtes des plants de tomates et enlevons les feuilles le plus souvent malades pour aider le murissement des dernières tomates qu'il faut donc savoir apprécier.. Ce légume dans son pays d'origine en Amérique du Sud est une vivace.

Cela fait rêver.

Nous avons également enlevé une partie de nos concombres, tous nos melons et commençons à planter la mâche, les épinards d'hiver, les salades d'hiver, les oignons blancs...

Sébastien

Cette semaine Sébastien vous propose la recette :

« Rillettes de céleri rave aux pommes »

*Ingrédients :*

200 g de céleri-rave ; 1 grosse pomme de type Elstar ou Pink Lady

- **Ingrédients pour la mayonnaise à l'origan** : 1 jaune d'œuf ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; 20 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'origan frais ciselé ; sel et poivre du moulin.
- **Préparation** : Nettoyer puis éplucher le céleri-rave. Le râper. Eplucher, épépiner puis détailler la pomme en fines lamelles.
- **Préparation de la mayonnaise à l'origan** : Pour réussir la mayonnaise, veuillez bien respecter l'ordre de la préparation.
- Sortir tous les ingrédients nécessaires pour la préparation de la mayonnaise au moins une heure avant la préparation de celle-ci, afin qu'ils soient à température ambiante au moment de les utiliser.
- Disposer la moutarde dans un bol. Saler et poivrer généreusement.
- Ajouter ensuite le jaune d'œuf, puis tout en battant légèrement le mélange, ajouter un filet d'huile.
- Dès que la mayonnaise est « prise », ajouter l'origan finement ciselé.
- Mélanger dans une terrine le céleri-rave râpé et les lamelles de pomme avec la mayonnaise à l'origan. Bien mélanger et amalgamer l'ensemble.
- Réserver les rillettes restantes au frais et les consommer dans la journée.
- Bon appétit !



C'est l'automne et les dernières tomates.

***Vous trouverez cette semaine une enquête de satisfaction, merci de la remplir et nous la retourner avant le 15 Novembre 2012. dans vos cagettes, ou par mail . Cela nous aidera dans notre démarche qualité. Merci***

Cette semaine Sébastien vous propose la recette :

« Rillettes de céleri rave aux pommes »

*Ingrédients :*

200 g de céleri-rave ; 1 grosse pomme de type Elstar ou Pink Lady

- **Ingrédients pour la mayonnaise à l'origan** : 1 jaune d'œuf ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; 20 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'origan frais ciselé ; sel et poivre du moulin.
- **Préparation** : Nettoyer puis éplucher le céleri-rave. Le râper. Eplucher, épépiner puis détailler la pomme en fines lamelles.
- **Préparation de la mayonnaise à l'origan** : Pour réussir la mayonnaise, veuillez bien respecter l'ordre de la préparation.
- Sortir tous les ingrédients nécessaires pour la préparation de la mayonnaise au moins une heure avant la préparation de celle-ci, afin qu'ils soient à température ambiante au moment de les utiliser.
- Disposer la moutarde dans un bol. Saler et poivrer généreusement.
- Ajouter ensuite le jaune d'œuf, puis tout en battant légèrement le mélange, ajouter un filet d'huile.
- Dès que la mayonnaise est « prise », ajouter l'origan finement ciselé.
- Mélanger dans une terrine le céleri-rave râpé et les lamelles de pomme avec la mayonnaise à l'origan. Bien mélanger et amalgamer l'ensemble.
- Réserver les rillettes restantes au frais et les consommer dans la journée.
- Bon appétit !



C'est l'automne et les dernières tomates.

***Vous trouverez cette semaine une enquête de satisfaction, merci de la remplir et nous la retourner avant le 15 Novembre 2012. dans vos cagettes, ou par mail . Cela nous aidera dans notre démarche qualité. Merci***
