



L'écho des salades

Le panier de la semaine 44 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Poireaux 1kg	2.50 €
Carottes 500g	1.25 €
Echalotes 300g	1.50 €
P.de terre « eden » 1kg	2.00 €
1 scarole ou frisée	2.20 €
Tomates 500g	1.25 €
	€
Valeur du panier	10.70€

Légumes	Prix
Poireaux 1kg	2.50 €
Carottes 1kg	2.50 €
Echalotes 300g	1.50 €
P.de terre « eden » 1,5kg	3.00 €
1 scarole	2.20 €
Tomates 1kg	2.50 €
Cocos 500g	1.80 €
Valeur du panier	16.00 €

Parole de jardinier : « L'hiver, c'est les carottes qui s'étalent sur le sable ! »
En ce moment, nous récoltons les carottes au champ. Elles arrivent en vrac dans la remorque du tracteur. Nous les déchargeons pour les mettre en bacs dans le hangar. Ensuite, dans un container en bois nous mettons un lit de sable (du sable de la carrière de Tressignaux) sur lequel nous posons délicatement les carottes en rang, nous les recouvrons à nouveau de sable puis d'un autre rang de carottes alignées dans l'autre sens et ainsi de suite. Un container contient environ 200kgs de carottes. Mathieu



L'écho des salades

Le panier de la semaine 44 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Poireaux 1kg	2.50 €
Carottes 500g	1.25 €
Echalotes 300g	1.50 €
P.de terre « eden » 1kg	2.00 €
1 scarole ou frisée	2.20 €
Tomates 500g	1.25 €
	€
Valeur du panier	10.70 €

Légumes	Prix
Poireaux 1kg	2.50 €
Carottes 1kg	2.50 €
Echalotes 300g	1.50 €
P.de terre « eden » 1,5kg	3.00 €
1 scarole	2.20 €
Tomates 1kg	2.50 €
Cocos 500g	1.80 €
Valeur du panier	16.00 €

Parole de jardinier : « L'hiver, c'est les carottes qui s'étalent sur le sable ! »
En ce moment, nous récoltons les carottes au champ. Elles arrivent en vrac dans la remorque du tracteur. Nous les déchargeons pour les mettre en bacs dans le hangar. Ensuite, dans un container en bois nous mettons un lit de sable (du sable de la carrière de Tressignaux) sur lequel nous posons délicatement les carottes en rang, nous les recouvrons à nouveau de sable puis d'un autre rang de carottes alignées dans l'autre sens et ainsi de suite. Un container contient environ 200kgs de carottes. Mathieu

Cette semaine, Mathieu vous propose la recette :

« Carottes au thé à l'orange et au cumin »

Ingrédients : 400g de carottes ; 2 sachets de thé à l'orange ; 2 grosses cuillères à soupe de crème ; 4 pincées de graines de cumin.

Préparation: Eplucher et laver les carottes. Les couper en rondelles, faire infuser le thé dans 1 litre et demi d'eau. Plonger les carottes et cuire environ 15 minutes à petit bouillon. Les carottes vont prendre la saveur du thé. Les laisser s'égoutter. Garnir votre plat, saupoudrer les graines de cumin, battre la crème avec le reste de cumin. Bon appétit !



Mathieu et Jean-Luc ont découvert des originales.

Infos : En tant qu'adhérent au « réseau cocagne » vous avez la possibilité de commander un agenda « Jardin de cocagne » à 8 € au lieu du prix public à 12€ (petites recettes, infos...)

Cette semaine, Mathieu vous propose la recette :

« Carottes au thé à l'orange et au cumin »

Ingrédients : 400g de carottes ; 2 sachets de thé à l'orange ; 2 grosses cuillère à soupe de crème ; 4 pincées de graines de cumin.

Préparation: Eplucher et laver les carottes. Les couper en rondelles, faire infuser le thé dans 1 litre et demi d'eau. Plonger les carottes et cuire environ 15 minutes à petit bouillon. Les carottes vont prendre la saveur du thé. Les laisser s'égoutter. Garnir votre plat, saupoudrer les graines de cumin, battre la crème avec le reste de cumin. Bon appétit !



Mathieu et Jean-Luc ont découvert des originales.

Infos : En tant qu'adhérent au « réseau cocagne » vous avez la possibilité de commander un agenda « Jardin de cocagne » à 8 € au lieu du prix public à 12€ (petites recettes, infos...)

