



L'écho des salades

Le panier de la semaine 49 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade feuille de chêne	1.00 €
Poireaux 800g	2.00 €
Carottes 1 kg	2.50 €
1 chou fleur	1.80 €
Potiron 1kg	2.50 €
2 radis noir	1.00 €
	€
Valeur du panier	10.80 €

Légumes	Prix
1 salade feuille de chêne	1.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
Carottes 1,2kg	3.00 €
1 chou fleur	1.80 €
Potiron 1,5kg	3.25 €
2 radis noir	1.00 €
P de terre 1,5kg	3.25 €
Valeur du panier	15.80 €

Parole de jardinier : « Place à la mâche dans la serre. »

Il y a 2 sortes de salades : les salades d'été et les salades d'hiver. Nous avons quelques salades d'été dans la serre mais en petites quantités, (feuille de chêne, batavia) car nous avons choisi de faire la plus belle place à la mâche. Nous avons commencé à planter 10 plaques c'est-à-dire une planche d'1m, 50 sur 40m il y a 3 semaines. Elle est déjà bonne à récolter. Il y a 15 jours nous en avons planté 10 autres plaques et à nouveau la semaine prochaine.

Frédéric



L'écho des salades

Le panier de la semaine 49 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade feuille de chêne	1.00 €
Poireaux 800g	2.00 €
Carottes 1kg	2.50 €
1 chou fleur	1.80 €
Potiron 1kg	2.50 €
2 radis noir	1.00 €
	€
Valeur du panier	€

Légumes	Prix
1 salade feuille de chêne	1.00 €
Poireaux 1kg	2.50 €
Carottes 1,2kg	3.00 €
1 chou fleur	1.80 €
Potiron 1,5kg	3.25 €
2 radis noir	1.00 €
P de terre 1,5kg	3.25 €
Valeur du panier	15.80 €

Parole de jardinier : « Place à la mâche dans la serre. »

Il y a 2 sortes de salades : les salades d'été et les salades d'hiver. Nous avons quelques salades d'été dans la serre mais en petites quantités, (feuille de chêne, batavia) car nous avons choisi de faire la plus belle place à la mâche. Nous avons commencé à planter 10 plaques c'est-à-dire une planche d'1m, 50 sur 40m il y a 3 semaines. Elle est déjà bonne à récolter. Il y a 15 jours nous en avons planté 10 autres plaques et à nouveau la semaine prochaine.

Frédéric

Cette semaine Frédéric vous propose sa recette :
« **Carottes Vichy** »

Ingrédients : 3 carottes par personne ; 50 g de beurre ; 15 g de sucre ; 1 cube pour bouillon de poulet

Préparation : Eplucher (gratter) les carottes et les couper en petites rondelles.

Dans une casserole, préparer un bouillon de poulet. La quantité d'eau doit être suffisante pour recouvrir les carottes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre puis, ajouter le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une légère "mousse", et ajouter les carottes. Remuer un peu puis, y ajouter le bouillon (les carottes doivent être recouvertes).

Laisser à petit feu sans couvrir afin de permettre à l'eau de s'évaporer pendant 20/25 minutes. Bon appétit !



Frédéric et Tanguy récoltent la mâche.

Cette semaine Frédéric vous propose sa recette :
« **Carottes Vichy** »

Ingrédients : 3 carottes par personne ; 50 g de beurre ; 15 g de sucre ; 1 cube pour bouillon de poulet

Préparation : Eplucher (gratter) les carottes et les couper en petites rondelles.

Dans une casserole, préparer un bouillon de poulet. La quantité d'eau doit être suffisante pour recouvrir les carottes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre puis, ajouter le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une légère "mousse", et ajouter les carottes. Remuer un peu puis, y ajouter le bouillon (les carottes doivent être recouvertes).

Laisser à petit feu sans couvrir afin de permettre à l'eau de s'évaporer pendant 20/25 minutes. Bon appétit !



Frédéric et Tanguy récoltent la mâche.

