



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1.5 kg de PdT grenaille	2.25€
800 g de carottes déclassées	1.04€
500g d échalotes	2.50€
1 salade ou 2 petites	1.10€
1 courge Butternut 770 g	1.92€
500g de poireau	1.50€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.31 €</b>



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
2 kg de PdT grenaille	3.00€
1 kg de carottes déclassées	1.30€
800 g d'échalotes	4.00€
1 salade ou 2 petites	1.10€
1 courge Butternut 1 kg	2.50€
800g de poireau	2.40€
1 brocoli	1.30€
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.60€</b>



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO «50»

### **PAROLE DE JARDINIER**

*A l'entrée de l'hiver, en serre, les cultures de mâche, de laitues d'hiver, de blettes et d'épinards ont remplacé les cultures d'été : tomates, aubergines, poivrons.*

*Dans le champ, la plupart des cultures sont ramassées sauf les choux, les navets et les radis noirs.*

*Il y a aussi le céleri qui a eu des incidents culturels dont peut être la mouche du céleri et un manque de température d'été qui font que la boule de céleri ne s'est pas développée. Nous ne la proposerons pas dans les paniers cette année. Nous nous en excusons.*

**LIONEL et STEPHANE**



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine,

Pommes de terre sautées aux échalotes confites

### Ingrédients

- 1 kg de **pommes de terre** de taille quasiment identique
- 6 belles **échalotes** (de la taille des pommes de terre)
- 50 g de **beurre**
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de Fleur de **sel de guérande**

### Préparation

1. Pelez les pommes de terre et les échalotes et surtout ne pas les couper, il faut les laisser entières.
2. Mettez à chauffer le beurre avec l'huile et la fleur de sel dans une sauteuse et dès que le tout "mousse", ajoutez d'abord les échalotes et remuez sans cesse jusqu'à ce que la première couche devienne translucide.
3. Puis ajoutez les pommes de terre et remuez bien afin de bien envelopper de beurre le tout.
4. Couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes environ mais en remuant toutes les 5 minutes environ afin que les pommes de terre soient dorées de toutes parts, elles sont cuites lorsqu'une pointe de couteau plantée dedans file comme dans le beurre.
5. Servez bien chaud avec juste une salade verte sans vinaigrette



## INFO DE LA SEMAINE

### Info sur la réunion jardin partagé

Créons ensemble  
une dynamique de  
jardin partagé  
dans le bourg !



**Venez participer  
à ce projet !**

Un lieu de convivialité, de solidarité,  
animé par des habitants et soutenu par la mairie.

Rendez-vous  
2 chemin  
N'All Gaer



**le  
9 décembre  
2017  
à 10h**

Contact : [goeloasis@gmail.com](mailto:goeloasis@gmail.com)

