



L'écho des salades

Le panier de la semaine 51 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 potimarron 1kg	2.50 €
1 céleri	2.50 €
Carottes 1kg	2.50 €
½ chou rouge 1kg	1.10 €
Oignons 400g	1.12 €
	€
Valeur du panier	10.72 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 potimarron 1kg	2.50 €
1 céleri	2.50 €
Carottes 1.5 kg	3.75 €
1 chou rouge	2.20 €
Oignons 500g	1.40 €
Echalotes 500g	2.50 €
Valeur du panier	15.85 €

Parole de jardinier : C'est en faisant (même des erreurs) qu'on apprend !
 Les oignons sont en caisses de bois dans le hangar depuis octobre. Nous avons constaté que certains d'entre eux pourrissaient. Pour éviter la contamination, nous les trions en enlevant ceux qui sont abimés. Nous pensons que ce problème vient du fait que le hangar est trop humide et pas assez ventilé. Nous pensons aussi que même si nous les avons fait sécher au soleil sur le champ pendant 15 jours, nous aurions peut-être du prolonger leur séchage dans la serre plusieurs semaines. En tout cas, nous savons apprendre de nos erreurs. Thierry



L'écho des salades

Le panier de la semaine 51 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 potimarron 1kg	2.50 €
1 céleri	2.50 €
Carottes 1kg	2.50 €
½ chou rouge 1kg	1.10 €
Oignons 400g	1.12 €
	€
Valeur du panier	10.72 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
1 potimarron 1kg	2.50 €
1 céleri	2.50 €
Carottes 1.5 kg	3.75 €
1 chou rouge	2.20 €
Oignons 500g	1.40 €
Echalotes 500g	2.50 €
Valeur du panier	15.85 €

Parole de jardinier : C'est en faisant (même des erreurs) qu'on apprend !
 Les oignons sont en caisses de bois dans le hangar depuis octobre. Nous avons constaté que certains d'entre eux pourrissaient. Pour éviter la contamination, nous les trions en enlevant ceux qui sont abimés. Nous pensons que ce problème vient du fait que le hangar est trop humide et pas assez ventilé. Nous pensons aussi que même si nous les avons fait sécher au soleil sur le champ pendant 15 jours, nous aurions peut-être du prolonger leur séchage dans la serre plusieurs semaines. En tout cas, nous savons apprendre de nos erreurs. Thierry

Cette semaine, Thierry vous propose sa recette :

« Tarte à l'oignon alsacienne »

Ingrédients : Pâte brisée ; 600 g d'oignons blancs ; 2 jaunes d'œufs ; 15 cl de lait ; 15 cl de crème liquide entière ; 60 g de farine ; noix de muscade ; sel et poivre.

Préparation : Peler, émincer les oignons finement sur une planche à découper avec un couteau bien aiguisé. Faire fondre un beau morceau de beurre dans une poêle, y verser les oignons et les faire revenir pendant environ 10 minutes.

Attention : ils ne doivent pas colorer. Les laisser ensuite tiédir. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Disposer les oignons revenus sur la pâte en les répartissant bien. Dans un bol, fouetter la crème, le lait, la farine et les jaunes d'œufs avec sel et poivre et un peu de muscade. Verser cette préparation sur les oignons. Enfourner la tarte pendant 30 minutes à 180°C, puis encore 10 minutes à 200°C (thermostat 7) : la tarte doit être dorée. La sortir du four, la laisser reposer 10 minutes avant de servir avec une bonne salade verte.

Bon appétit !



Thierry au triage des oignons.

Cette semaine, Thierry vous propose sa recette :

« Tarte à l'oignon alsacienne »

Ingrédients : Pâte brisée ; 600 g d'oignons blancs ; 2 jaunes d'œufs ; 15 cl de lait ; 15 cl de crème liquide entière ; 60 g de farine ; noix de muscade ; sel et poivre.

Préparation : Peler, émincer les oignons finement sur une planche à découper avec un couteau bien aiguisé. Faire fondre un beau morceau de beurre dans une poêle, y verser les oignons et les faire revenir pendant environ 10 minutes.

Attention : ils ne doivent pas colorer. Les laisser ensuite tiédir. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Disposer les oignons revenus sur la pâte en les répartissant bien. Dans un bol, fouetter la crème, le lait, la farine et les jaunes d'œufs avec sel et poivre et un peu de muscade. Verser cette préparation sur les oignons. Enfourner la tarte pendant 30 minutes à 180°C, puis encore 10 minutes à 200°C (thermostat 7) : la tarte doit être dorée. La sortir du four, la laisser reposer 10 minutes avant de servir avec une bonne salade verte.

Bon appétit



Thierry au triage des oignons

