



RESEAU COGNE



L'écho des salades

Le panier de la semaine 5 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Poireaux 700g	1.75 €
Blette 300g	0.66 €
Carottes 1kg	2.50 €
Oignons 500g	1.25 €
Betteraves cuites 500g	2.00 €
Pomme de terre « allians » 1kg	2.00 €
Valeur du panier	10.16 €

Légumes	Prix
Poireaux 1kg	2.50 €
Mesclun 300g	3.15 €
Carottes 1kg	2.50 €
Oignons 600g	1.68 €
Betteraves cuites 600g	2.40 €
Pommes de terre 1,5kg	3.00 €
Valeur du panier	15.23 €

Parole de jardinier : « Comment ne pas se faire de mouron. »

En début de semaine, avec mes coéquipiers, j'ai fait le désherbage des carottes dans la serre. Les planches étaient envahies de mouron que j'ai arraché à la main. C'est un travail minutieux. En effet, les carottes qui viennent d'être semées sont encore très très petites (1 cm). Le risque est donc de les arracher en même temps que les mauvaises herbes. Donc pour être un bon jardinier il faut avoir plein de qualités : Beaucoup de patience, de concentration et une bonne vue.

Thierry



RESEAU COGNE



L'écho des salades

Le panier de la semaine 5 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Poireaux 700g	1.75 €
Blette 300g	0.66 €
Carottes 1kg	2.50 €
Oignons 500g	1.25 €
Betteraves cuites 500g	2.00 €
Pomme de terre « allians » 1kg	2.00 €
Valeur du panier	10.16 €

Légumes	Prix
Poireaux 1kg	2.50 €
Mesclun 300g	3.15 €
Carottes 1kg	2.50 €
Oignons 600g	1.68 €
Betteraves cuites 600g	2.40 €
Pommes de terre 1,5kg	3.00 €
Valeur du panier	15.23 €

Parole de jardinier: « Comment ne pas se faire de mouron. »

En début de semaine, avec mes coéquipiers, j'ai fait le désherbage des carottes dans la serre. Les planches étaient envahies de mouron que j'ai arraché à la main. C'est un travail minutieux. En effet, les carottes qui viennent d'être semées sont encore très très petites (1 cm). Le risque est donc de les arracher en même temps que les mauvaises herbes. Donc pour être un bon jardinier il faut avoir plein de qualités : Beaucoup de patience, de concentration et une bonne vue.

Thierry

Cette semaine Thierry vous propose sa recette :
« **Gâteau aux carottes** »

Ingrédients : 250 g de carottes râpées ; 125 g de sucre ; 2 œufs ; 60 g de cerneaux de noix concassés ; 125 g de beurre fondu ; 200 g de farine ; 1 sachet de levure ; 1/2 cuil. à café de cannelle

Préparation : Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C). Fouetter les œufs avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de fouetter puis la cannelle, la levure et enfin les carottes râpées et les noix sans arrêter de fouetter.

Bien mélanger, verser dans un moule à cake et faire cuire 1 heure.

Laisser tiédir avant de démouler. Bon appétit !



Thierry dans le monde lilliputien des carottes.

Infos : En ce début d'année, vous trouverez un petit questionnaire pour recueillir votre avis sur la composition des paniers, la qualité des légumes....
Merci de le remplir de nous le retourner avant la fin Février.

Cette semaine Thierry vous propose sa recette :
« **Gâteau aux carottes** »

Ingrédients : 250 g de carottes râpées ; 125 g de sucre ; 2 œufs ; 60 g de cerneaux de noix concassés ; 125 g de beurre fondu ; 200 g de farine ; 1 sachet de levure ; 1/2 cuil. à café de cannelle

Préparation : Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C). Fouetter les œufs avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de fouetter puis la cannelle, la levure et enfin les carottes râpées et les noix sans arrêter de fouetter.

Bien mélanger, verser dans un moule à cake et faire cuire 1 heure.

Laisser tiédir avant de démouler. Bon appétit !



Thierry dans le monde lilliputien des carottes.

Infos : En ce début d'année, vous trouverez un petit questionnaire pour recueillir votre avis sur la composition des paniers, la qualité des légumes....
Merci de le remplir de nous le retourner avant la fin Février.
