



# L'écho des salades

Le panier de la semaine 5 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
200g endives	1€
500g oignons roses	1.40€
1 kg poireaux	2.50€
1 kg courge	2.50€
800g carottes	2€
150g mélange salade	1€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.40 €</b>

Légumes	Prix
300g endives	1.50€
500g oignons roses	1.40€
1kg poireaux	2.50€
1kg pdt	2€
1kg carotte	2.50€
300g mélange salade	2€
1.5kg courge	3.75€
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.65 €</b>

## Parole de jardinier

*Cette année nous vous proposons dans les paniers nos endives. Ayant essayé cette culture l'année passée en petite quantité, nous avons voulu recommencer l'expérience. Ainsi nous pouvons vous offrir cette année un échantillonnage de nos fameuses endives.*

Lucie



# L'écho des salades

Le panier de la semaine 5 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
200g endives	1€
500g oignons roses	1.40€
1 kg poireaux	2.50€
1 kg courge	2.50€
800g carottes	2€
150g mélange salade	1€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.40 €</b>

Légumes	Prix
300g endives	1.50€
500g oignons roses	1.40€
1kg poireaux	2.50€
1kg pdt	2€
1kg carotte	2.50€
300g mélange salade	2€
1.5kg courge	3.75€
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.65 €</b>

## Parole de jardinier

*Cette année nous vous proposons dans les paniers nos endives. Ayant essayé cette culture l'année passée en petite quantité, nous avons voulu recommencer l'expérience. Ainsi nous pouvons vous offrir cette année un échantillonnage de nos fameuses endives.*

Lucie

Cette semaine, Lucie vous propose sa recette :

Ingrédients :

350 g de pâte sablée, 350 g de purée de potimarron, 150 g de sucre, 100 g de poudre d'amande, 50 g d'amandes effilées, 4 œufs, 10cl de crème liquide, 60g de beurre ramolli, 1 gousse de vanille, sel poivre

Étalez la pâte et garnissez-en un moule beurré. Portez la crème à ébullition, puis mettez-y la gousse de vanille fendue en deux. Laissez infuser. Passez les amandes sous le grill du four pour les faire légèrement dorer. Dans un saladier, réunissez la purée de potimarron, les œufs, le sucre, la poudre d'amandes, la crème infusée (sans la gousse), le beurre ramolli, une pincée de sel et de poivre. Mélangez. Versez cette garniture sur le fond de tarte et parsemez d'amandes effilées. Enfournez pour 25 min. Laissez refroidir un peu avant de servir.



*la récolte des endives en pleine terre et des endives fraîches*

Cette semaine, Lucie vous propose sa recette :

Ingrédients :

350 g de pâte sablée, 350 g de purée de potimarron, 150 g de sucre, 100 g de poudre d'amande, 50 g d'amandes effilées, 4 œufs, 10cl de crème liquide, 60g de beurre ramolli, 1 gousse de vanille, sel poivre

Étalez la pâte et garnissez-en un moule beurré. Portez la crème à ébullition, puis mettez-y la gousse de vanille fendue en deux. Laissez infuser. Passez les amandes sous le grill du four pour les faire légèrement dorer. Dans un saladier, réunissez la purée de potimarron, les œufs, le sucre, la poudre d'amandes, la crème infusée (sans la gousse), le beurre ramolli, une pincée de sel et de poivre. Mélangez. Versez cette garniture sur le fond de tarte et parsemez d'amandes effilées. Enfournez pour 25 min. Laissez refroidir un peu avant de servir.



*la récolte des endives en pleine terre et des endives fraîches*

