



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 7 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mâche 150g	1.57 €
P.de terre 1,5kg	3.00 €
Courge sucrine 1kg	2.50 €
Céleri 800g	2.00 €
Chou vert lisse 1/2pièce	1.10 €
	€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.17 €</b>

Légumes	Prix
Mâche 300g	3.14 €
P.de terre 1,5kg	3.00 €
Courge sucrine 1kg	2.50 €
Céleri 800g	2.00 €
Chou vert lisse 1 pièce	2.20 €
Carottes 1,2kg	3.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.84 €</b>

### Parole de jardinier : « Les blettes prennent des couleurs »

Dans les serres nous avons planté en Septembre une planche de 290 plants de côtes de blettes à tige blanche des « Vertes à carde blanche ». Nous les récoltons feuille par feuille depuis 2 mois. En fin d'année, pour prendre le relais, nous avons semé une autre planche d'une autre variété de blettes à tige rouge qui portent bien leur nom : des « Ruby chard ». Celles-ci nous les récolterons au printemps.

Jean-Marie



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 7 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
Mâche 150g	1.57 €
P.de terre 1,5kg	3.00 €
Courge sucrine 1kg	2.50 €
Céleri 800g	2.00 €
Chou vert lisse ½ pièce	1.10 €
	€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.17 €</b>

Légumes	Prix
Mâche 300g	3.14 €
P.de terre 1,5 kg	3.00 €
Courge sucrine 1kg	2.50 €
Céleri 800g	2.00 €
Chou vert lisse 1 pièce	2.20 €
Carottes 1,2kg	3.00 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.84 €</b>

### Parole de jardinier : « Les blettes prennent des couleurs »

Dans les serres nous avons planté en Septembre une planche de 290 plants de côtes de blettes à tige blanche des « Vertes à carde blanche ». Nous les récoltons feuille par feuille depuis 2 mois. En fin d'année, pour prendre le relais, nous avons semé une autre planche d'une autre variété de blettes à tige rouge qui portent bien leur nom : des « Ruby chard ». Celles-ci nous les récolterons au printemps.

Jean-Marie

Cette semaine, Jean-Marie vous propose sa recette :

**« Tourte aux blettes. »**

*Ingrédients* : Feuilles de blette ; 2 rouleaux de pâte feuilletée ; 1 cuil. à soupe de crème d'anchois ; 2 échalotes ; 2 gousses d'ail ; 1 jaune d'œuf ; 50g de parmesan râpé ; 50g de pignons de pins ; 50g de raisins secs ; 2 cuil.à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

*Préparation* : Laver soigneusement les feuilles de blettes, les sécher. Peler et hacher échalotes et ail. Préchauffer four à 180° (ther.6). Etaler un rouleau de pâte en laissant déborder légèrement les bords. Recouvrir d'une fine couche de crème d'anchois. Laisser reposer au réfrigérateur. Faire dorer l'échalote, ajouter les blettes, l'ail et le beurre et faire cuire à feu vif pendant quelques minutes. Ajouter les raisins hors du feu, les pignons, le parmesan. Saler, poivrer.

Etaler le mélange sur le fond de tarte. Fermer la tourte avec la seconde pâte feuilletée. Souder les bords en roulant la partie inférieure sur le dessus. Pincer autour. Dorer au jaune d'œuf délayé dans 1 cuil. à soupe d'eau. Faire une petite ouverture au centre de la pâte. Enfournier pour quelques minutes de cuisson.

Bon appétit !



Jean-Marie au pied des blettes.

Cette semaine, Jean-Marie vous propose sa recette :

**« Tourte aux blettes. »**

*Ingrédients* : Feuilles de blette ; 2 rouleaux de pâte feuilletée ; 1 cuil. à soupe de crème d'anchois ; 2 échalotes ; 2 gousses d'ail ; 1 jaune d'œuf ; 50g de parmesan râpé ; 50g de pignons de pins ; 50g de raisins secs ; 2 cuil.à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

*Préparation* : Laver soigneusement les feuilles de blettes, les sécher. Peler et hacher échalotes et ail. Préchauffer four à 180° (ther.6). Etaler un rouleau de pâte en laissant déborder légèrement les bords. Recouvrir d'une fine couche de crème d'anchois. Laisser reposer au réfrigérateur. Faire dorer l'échalote, ajouter les blettes, l'ail et le beurre et faire cuire à feu vif pendant quelques minutes. Ajouter les raisins hors du feu, les pignons, le parmesan. Saler, poivrer.

Etaler le mélange sur le fond de tarte. Fermer la tourte avec la seconde pâte feuilletée. Souder les bords en roulant la partie inférieure sur le dessus. Pincer autour. Dorer au jaune d'œuf délayé dans 1 cuil. à soupe d'eau. Faire une petite ouverture au centre de la pâte. Enfournier pour quelques minutes de cuisson.

Bon appétit



Jean-Marie au pied des blettes.

