



Panier du Mardi 07 Avril 2020

Panier à 11,30 €

Coulis de tomates : 3,74€
Mâches : 1,70€
Pourpiers : 1,53€
Flageolet : 1,36€
Pomme/mandarine : 2,21€

Panier à 16,30 €

Coulis de tomates : 3,74€
Mâches : 2,72€
Blette : 3,23€
Pourpier : 2,45€
Flageolet : 3,26€

"Légume" : production du jardin
* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous connaissons un essor très important de nos livraisons : entre le message de Facebook vu par plus de 6000 personnes et l'article de l'Echo relatif au local d'Auneau, nous voilà avec 30 paniers tests pour cette semaine ! C'est vraiment une très bonne nouvelle, pour l'association et, en particulier pour nos maraîchers. Ils sont 9 à venir tous les jours nous avons le sentiment que toute l'équipe est mobilisée pour réussir ce challenge.

Nous espérons que des adhésions vont suivre, mais, d'ores et déjà, nous avons dépassé notre chiffre d'affaires d'avant le confinement avec l'arrêt des livraisons des collèges et lycées.

C'est une formidable opportunité et nous espérons bien franchir le cap de ce développement...

Un peu de soleil dans votre panier de cette semaine avec le pot de coulis confectionné avec nos produits l'été dernier. C'est un aperçu des diversifications que nous souhaitons accentuer. Pour ce qui est des plants, nous annulons la vente au jardin prévue le 16 mai, mais nous allons bientôt vous le proposer en surplus.

A suivre. Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Gratin de pourpier provençal

Préparation : 15min

Cuisson : 20min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

150G de pourpier
1 anchois
2 tranches de pain de mie
10 cl de lait
3 cuillères à soupe de chapelure
75 g de fromage râpé
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Poivre / Sel

Préparation :

Faites tremper le pain dans le lait. Lavez le pourpier et égouttez-le bien. Faites-le cuire dans une grande sauteuse avec un fond d'huile, l'ail et l'anchois pilés. Salez, poivrez. Laissez revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez la mie de pain essorée et mélangez. Etalez le mélange dans un plat à gratin huilé, parsemez de chapelure et de fromage râpé. Faites gratiner 10 minutes au four très chaud ou quelques minutes seulement sous le grill.

Le panier de la semaine prochaine

Radis, betterave, céleri-rave...
(Sous réserve de changement de dernière minute)