



Panier du Mardi 22 Septembre 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Poires conférence : 2.04€

Poires conférence : 3.26€

Pousses d'épinards : 2.88€

Haricots verts : 4.00€

Navets botte : 3.23€

Navets botte : 3.23€

Pommes de terre : 1.43€

Poivrons : 1,44€

Blettes : 1.29€

Pommes de terre : 1,63€

Blettes : 2,26€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Des bonnes et des mauvaises nouvelles :

- Commençons par les mauvaises, nous sommes en litige avec l'Etat sur des versements de subventions, ce qui ne nous facilite pas la tâche et nous allons revoir les modalités d'organisation de notre AG. Nous vous tenons au courant et sommes, par contre, toujours en recherche de candidats pour le Conseil d'Administration ! A vos claviers !
- Au titre des bonnes nouvelles, nous avons franchi une première étape pour le démarrage du projet de Lèves et sommes aussi éligibles à un appel à projet de la MSA, pour le même projet. De plus, le Réseau National de Cocagne engage une démarche commune pour que nous répondions à une modalité de financement exceptionnelle de l'Etat qui pourrait aussi répondre à des opportunités de financement pour le même projet.

On y croit !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Orecchiette aux fanes de navets

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 botte de navet

Moitié d'anchois

2 gousses d'ail

250 g d'orecchiette

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Parmesan et piment en option

Préparation :

Triez vos fanes de navets en ne gardant que la partie haute des tiges, c'est à dire la partie tendre avec les feuilles.

Mettez les orechiette dans l'eau bouillante.

Remuez régulièrement. 5 min plus tard, ajoutez dans l'eau bouillante, avec les pâtes, les fanes de navets.

Dans une poêle assez grande, mettez votre huile d'olive avec l'ail coupé finement, ou entier que vous retirerez ensuite pour ceux qui digèrent difficilement. Ajoutez-y également les anchois (pour ceux qui aiment plus huilé vous pouvez mettre un peu d'huile du bocal d'anchois).

Mettez le tout à chauffer à feu doux en remuant presque sans cesse, jusqu'à ce que les anchois soient fondus.

Dans la recette traditionnelle on ajoute le piment sec émietté au mélange (surtout pas en poudre).

Quand les pâtes sont cuites égouttez le tout et versez dans la poêle. Faites sauter et servez avec du parmesan.

Le panier de la semaine prochaine

Tomates, courgettes, betteraves, radis noir,...

(Sous réserve de changement de dernière minute)