

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mai 2011 / Semaine n°21

Brèves des champs

@deuxpasdeschamps

.....Ce soir 23 Mai 20 h sur TLM

Pots paysans

dans votre association ou votre entreprise

Pots de départ, assemblées générales, conseils d'administrations, Mai, Juin et Juillet sont émaillés de rendez vous conviviaux dans vos associations, vos entreprises ou tout simplement à la maison Là aussi vous pouvez **consommer responsable, local et en plus vous simplifier la vie** . Du simple verre (jus de fruits, bières artisanales, vins) au buffet composé de pain, fromage et charcuterie, en passant par la corbeille de fruits, @deuxpasdeschamps vous propose différentes formules selon votre budget et vos envies !

Organisation « spécial week end de l'Ascension »

Vous êtes nombreux à profiter du week end de l'Ascension pour vous échapper quelques jours ; Nous concentrerons donc nos distributions sur Mardi et Mercredi en ajoutant aux points habituels des distributions supplémentaires habituellement réservées aux Jeudis Vendredis (probablement Part Dieu, Lyon Guillotière et peut-être Lyon centre !) pour faciliter les provisions du week end !

Equipe provisoirement restreinte !

En raison des baisses des aides de l'état et des restrictions sur les contrats aidés, nous sommes contraints, au moins provisoirement, de di minuer le temps de travail du poste logistique et de fonctionner à seulement 3 salariés; outre les tâches liées à son stage, nous avons la chance d'avoir Juliette qui nous a proposé de nous aider sur une tournée jusqu'à fin Juin ; cependant, la charge de travail a augmenté encore pour chacun d'entre nous ; alors merci de votre compréhension si, comme cette semaine, il y a un peu plus d'erreurs dans les distributions ; n'hésitez pas à nous les signaler ! Nous ferons au mieux pour les réparer et nous allons tout faire pour nous adapter le plus vite possible à cette nouvelle organisation !

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Petits variés : 850 g de courgettes , 500g de pommes de terre nouvelles, 400g de fèves, 1 salade, 1 botte de radis, 1 botte d'oignons frais

Grands variés : 1,1 kg de courgettes , 700g de pommes de terre nouvelles, 700g de fèves, 2 salades, 1 botte de radis, 1 botte d'oignons frais

Tout p'tit panier : 500 g de courgettes , 300g de pommes de terre nouvelles, 300g de fèves, 1 salade, 1 botte de radis,

Les cerises sont en 3ème année de conversion bio

P'tit fruité : Cerises (600 g) Fraises (250 g) Pommes golden ou gala (500g), Kiwis AB (500g)

Grand fruité : Cerises (1 kg) Fraises (500 g) Pommes golden ou gala (1kg), Kiwis AB (550g)



Les chiffres de la semaine 20

Dernière distribution : **175 commandes**

Petits pois, pommes de terre nouvelles, courgettes, cerises, fraises !

Les paniers sont de plus en plus printaniers !

Pour les accompagner, Martine et David rivalisent d'idées nouvelles pour vous proposer des fromages frais délicieux dans les préparations sucrées ou salées ! Allez faire un tour dans la rubrique produits laitiers

Idées recettes

UN DELICIEUX CLASSIQUE !

Pommes de terre nouvelles à l'ail et au romarin

Ingrédients (4 pers):

700 g de pommes de terre nouvelles, pas trop grosses (nettoyées, non pelées et coupées en deux dans le sens de la longueur) Huile d'olive 25 g de beurre doux 1 gousse d'ail, épluchée et émincée 1 ou 2 brins de romarin frais Sel fin Poivre noir du moulin

Préparation:

Disposer le beurre avec un bon filet d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive. Faire chauffer à feu moyen et mélanger jusqu'à la fonte complète du beurre dans l'huile. Y ajouter l'ail émincé, les demi-pommes de terre et le romarin. Saler et poivrer puis bien mélanger tous les ingrédients. Couvrir ensuite partiellement la poêle et laisser cuire 20 à 25 mn ; jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées à l'extérieur et tendres et fondantes à cœur. Remuer régulièrement en cours de cuisson. En fin de cuisson, retirer le (ou les) brin(s) de romarin de la poêle, ajuster l'assaisonnement (si nécessaire) et servir bien chaud aussitôt, en accompagnement.