

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

FEVRIER 2011 / Semaine n°6

Nouvelles des champs

Enfin le retour du pain

@deuxpasdeschamps !



De jeunes paysans viennent de s'installer à Mornant et s'apprêtent à nous rejoindre ! Le Croissant fertile, c'est un projet céréales et pain qui a pu se concrétiser grâce à un collectif d'agriculteurs, «les Agronautes», collectif dont fait partie Petrus qui nous fait profiter depuis quelques mois de ses bières des Monts d'or.

A partir de la semaine prochaine, vous pourrez commander des pains élaborés avec de la farine semi complète issue de l'agriculture biologique pour une première distribution à partir du 15 Février.

Pétris à la main, vos pains sont au levain pur et leur cuisson est réalisée au feu de bois ! Pour l'instant vous pourrez choisir entre des pains semi complets, des pains au sésame, et des pains noisette-raisin; ces pains d'1 kilo se conservent 5 jours ! (leurs prix sont de 5,95€, 6,30€ et 7,55€ au kilo) Pour Honorine et Denis, le démarrage avec nous serait vraiment facilité si nous pouvions leur donner une estimation des premières commandes en quantité ! Pouvez vous s'il vous plaît nous indiquer pendant les distributions de la semaine prochaine ou par mail si vous avez l'intention de commander un ou plusieurs de leurs pains ?

Merci !

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Petits variés: 300g de betteraves, 700g de carottes, 800g de chou rouge, 1kg de courge olive (très bonne en gratin, soufflé ou beignet), 500g d'endives, 500g d'épinards, 700g de pommes de terre.

Grands variés: 500g de betteraves, 1kg de carottes, 1kg de chou rouge, 1kg de courge olive (très bonne en gratin, soufflé ou beignet), 700g d'endives, 800g d'épinards, 1kg de pommes de terre.

Tout p'tit panier: 300g de betteraves, 400g de carottes, 500g de chou rouge, 500g de courge olive (très bonne en gratin, soufflé ou beignet), 400g d'endives, 300g d'épinards, 500g de pommes de terre.

P'tit fruité : Pommes golden ou gala (1kg), Poires (1kg), Kiwis (900g).

Grand fruité: Poires (1kg), Pommes golden ou gala (1,1g), Kiwis (1,1kg), 1 confiture 250g du GAEC Là Haut sur la Montagne.

@deux pas
des champs



Association Insertion et Terroirs - 64 avenue du 8 mai 1945 - 69 960 CORBAS
Tél / Fax : 04 72 50 71 63 - Mail : contact@adeuxpasdeschamps.com

Les chiffres de la semaine 5

Dernière distribution : **177 commandes**

Cette semaine, distribution des caissettes de viande de porc.
Si vous en avez commandé, n'oubliez pas de venir les récupérer.

Merci et bonne semaine !

Idées recettes

Que faire avec des endives, des poireaux et des pommes de terre...

Recette envoyée par une cliente d'@ deux pas des champs.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

600g d'endives
1 grosse pomme de terre
3 poireaux
80g de petits croûtons aillés
1 litre de bouillon de volaille
40g de beurre
2 cuillères à soupe de crème liquide
sel, poivre

Préparation :

Fendez les poireaux et émincez les. Faites fondre le beurre dans un faitout, ajoutez les légumes et faites revenir 10 min. Pelez la pomme de terre et détaillez la en dés. Ajoutez le bouillon de volaille, portez à frémissements. Ajoutez les dés de patate, couvrez et baissez le feu. Laissez mijoter 35 min. Mettre la crème.

Bon Appétit !