

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mardi 31 janvier – Mercredi 1 février

Nouvelles des champs

@ DEUX PAS DES CHAMPS COMPTE SUR VOUS!

La démarche entreprise par notre association de fonctionner sans engagement vous permet de commander à la carte, quand vous le souhaitez.

Cette démarche, qui se veut plus proche des besoins de nos clients, nous oblige néanmoins à avoir une grosse part de notre travail en communication, puisque nous devons toucher un grand nombre de personnes pour pouvoir avoir assez de commandes par semaine pour assurer notre pérennité.

Nous réfléchissons à d'autres systèmes de communication, en particulier par Internet.

Dans ce but, nous souhaitons avoir un retour d'expérience de votre part, pour nous donner une idée de quels sont nos moyens de communication qui marchent, ceux qui sont efficaces, ceux qui vous marquent et ceux qui sont à développer.

Nous avons mis en place un outil très simple à utiliser, complètement anonyme, rapide, qui nous donnera des données claires.

Pour cela, nous vous invitons simplement à cliquer sur le lien ci-dessous, puis à suivre les instructions, jusqu'à ce que vous arriviez à la case « envoyer ».

[Cliquez ici](#)

Si le lien ne fonctionne pas correctement, il figure sur notre page d'accueil et dans le mail que vous avez reçu.

Dans tous les cas, nous vous souhaitons à tous une bonne semaine!

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Légumes de Daniel Ducreux et Didier Rouzier

Petits variés (11 €): 700g betteraves, 700g carotte, 700g céleri raves, 400g chicorée rouge; 700g oignons, 800g poireaux, 700g pomme de terre.

Grands variés (15 €): 900g betteraves, 1kg carotte, 1kg céleri raves, 600g chicorée rouge; 800g oignons, 1kg poireaux, 1kg pomme de terre.

Tout p'tit panier (7 €): 400g betteraves, 500g carotte, 500g céleri raves, 300g chicorée rouge; 300g oignons, 500g poireaux, 400g pomme de terre.

Très grand varié (17,7€): 900g betteraves, 1kg carotte, 1kg céleri raves, 600g chicorée rouge; 800g oignons, 2kg poireaux, 1kg pomme de terre..

Fruits de Marc Besseas Regis Ressicaud et Marc Guyot

P'tit fruité: 1kg poires, 1kg pommes **AB**, 0,75kg kiwis **AB**

Grand fruité: 1kg poires, 1kg pommes **AB**, 0,9kg kiwis **AB**, 1 dessert de fruits



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

Sem 4: 125 paniers

**N'OUBLIEZ PAS DE VENIR
RECUPERER VOS COMMANDES
DE BOEUF!!!**

Idée recette

Purée de céleri rave aux pommes et aux noix

Ingrédients

- 700 g de céleri rave
- 2 belles pommes douces
- 12 cerneaux de noix
- le jus d'un citron
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- muscade
- 100 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

Pelez le céleri. Coupez-le en tranche puis en cubes et plongez-les au fur et à mesure dans de l'eau citronnée.

Egouttez-les et faites-les cuire à la vapeur 20 min au moins et jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Pelez les pommes, ôtez le cœur et les pépins, coupez la chair en dés.

Faites-les sauter à la poêle dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et en remuant sans les écraser. Poivrez.

Moulinez les cerneaux de noix. Pressez le céleri en purée et versez-la dans une casserole, à feu doux, incorporez les noix, le reste du beurre, sel, 2 pincées de muscade et les dés de pommes.

Versez la purée dans un joli plat chaud et servez avec un canard ou une pintade.