

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Janvier 2010 / Semaine n°1

Nouvelles des champs

*Nous vous souhaitons
une année 2010 heureuse et solidaire !*

Et nous souhaitons poursuivre, avec et grâce à vous, le projet
A deux pas des champs pour :

- vous offrir **des produits locaux de qualité et de plus en plus variés**
- soutenir les producteurs de nos fermes, qui contre vents et marée persistent à vouloir préserver des méthodes de culture traditionnelles et garantir cette qualité
- contribuer à créer des emplois supplémentaires
- entamer des collaborations pérennes avec des épiceries sociales pour que tous, sans exception, aient accès à une alimentation de qualité.

Commencez l'année en faisant le plein de vitamines et pensez à vos
prochaines fondues et raclettes :

*Nous avons reçu de délicieux vins de Savoie
de Denis et Bernadette Fortin*

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 500g de betteraves, 1 céleri rave, 1 chou vert, 400g de navets, 1 botte de persil, 800g de pommes de terre, 1 salade

Grands variés : 900g de betteraves, 1 céleri rave, 2 choux vert, 800g de navets, 1 botte de persil, 1,9kg de pommes de terre, 1 salade

Paniers simples : 1 céleri rave, 2 choux vert, 600g de navet, 1kg de pommes de terre, 1 salade

Et comme d'habitude, le panier d'échange sera là pour adapter les paniers au goût de chacun !

@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

MERCI A TOUS !

Cette dernière semaine 2009 vous avez été moins nombreux à commander à cause des vacances ! c'est l'avantage pour vous d'une solution sans abonnement

Mais vous avez été si nombreux ces trois dernières semaines à nous commander des paniers de NOËL ou des produits gourmands à offrir ou à vous offrir que nous avons presque compensé la baisse de chiffre d'affaires occasionnée par les vacances et qui nous pose d'habitude tant de problèmes !

Merci donc d'avoir pensé à nous pour vos cadeaux !!!

Idée recette

Salade d'hiver au chou vert

Ingrédients (pour 4 pers) :

- 1 beau chou vert
- 4 œufs
- 200 g de lardons fumés
- 1 belle pomme
- 50 g de croûtons aillés
- vinaigrette aux échalotes

Préparation :

Préparez le chou vert : enlevez les feuilles extérieures côtelées, coupez la boule en deux, puis débitez chaque moitié en quartiers.

Mettez le chou à cuire 30 mn au cuit-vapeur. Pendant ce temps-là, faites cuire les oeufs durs, faites revenir les lardons, pelez et épépiner la pomme et coupez-la en petits cubes.

Laissez refroidir le chou.

Dans le plat de service, mélangez le chou, la pomme, les lardons, les croûtons et les oeufs durs coupés en morceaux.

Assaisonnez de vinaigrette aux échalotes et servez encore légèrement tiède.

Partagez nous vos commentaires et recettes !

Écrivez nous sur

contact@adeuxpasdeschamps