

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Décembre 2009 / Semaine n°52

## Nouvelles des champs

### **A NOS CLIENTS DES MARDIS ET MERCREDIS !**

**Toutes nos excuses pour la coquille de la semaine dernière ! Vous n'aviez pas le bon contenu de panier ! Rassurez vous : nous avons été très attentifs cette semaine et vous avez les bons légumes . Merci de votre compréhension !!!**

**Nous vous souhaitons de passer d'excellentes fêtes de fin d'année !**

Cette semaine, vous avez été nombreux à nous commander des gourmandises et des paniers de Noël; certains d'entre vous nous ont même invités à participer à un marché de Noël qu'ils avaient organisés dans leur quartier ; ces premières commandes en plus nous permettent de compenser un peu la baisse systématique de nos ventes durant les vacances scolaires ! **Merci à tous encore une fois pour ce soutien à notre projet !**

Vous allez effectuer votre dernière commande de l'année et en plus de nos légumes, il nous reste encore quelques paniers de Noël à commander par mail, des kiwis, des poires, des pommes, des noix, des gourmandises diverses et variées (confiture de lait, de noix, de poire cannelle....) **n'hésitez pas à vous faire plaisir et à gâter vos proches et découvrez notre dernière nouveauté : Les vins blancs de Savoie du domaine de Rouzan qui mettront en valeur vos poissons, vos plateaux de fruits de mer et bien sûr les traditionnelles fondues et raclettes de l'hiver**

Nous souhaitons aussi une très belle fin d'année à tous nos producteurs qui, grâce à leur passion pour leur métier et à beaucoup de travail sur leurs fermes nous ont permis de nous régaler tout au long de 2009 .

**Nous fermons Mercredi 23 Décembre au soir et reprendrons les distributions dès le Mardi 5 Janvier**

**Vous pouvez déjà faire votre commande de rentrée !**

### **Paniers de légumes : compositions provisoires**

Petits variés : 0,5 kg carottes, 1 chicorée p.de sucre, 1 kg courge muscade, 0,5 kg épinards, 1 botte poireaux, 500g PDT, 500 g rutabagas

Grands variés : 0,9 kg carottes, 1 chicorée p.de sucre, 1,5 kg courge muscade, 0,9 kg épinards, 1 botte poireaux, 850g PDT, 800 g rutabagas

Paniers simples : 1,15 kg carottes, 1 chicorée pain de sucre, 1 kg épinards, 1 botte poireaux,

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

## Les chiffres de la semaine

### MERCI A TOUS !

Cette dernière semaine 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 !!!

### Idées recette

#### Frites de rutabaga (rutabaga rôti au four)

Ingrédients : (4 pers.)

1 demi-rutabaga (environ 750 g)

35 g de farine

2 pincées de piment de Cayenne

1 cuil. à café rase de curry doux en poudre

½ cuil. à café rase de sel

½ cuil. à café rase de curcuma moulu

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

#### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Retirez les extrémités du rutabaga puis coupez-le en deux.

Pelez-le puis lavez-le.

Coupez des tranches de 1,5 cm d'épaisseur.

Coupez ensuite des frites de 1,5 cm de large.

Mettez-les dans un grand bol, ajoutez l'huile d'olive et mélangez.

Dans un petit bol, mélangez la farine, le sel et les épices.

Versez sur les frites de rutabaga.

Posez une assiette sur le bol puis secouez bien afin de bien enrober chaque frite.

Si vous avez des sacs de congélation, c'est le moment de les utiliser.

Étalez les frites en une seule couche sur une plaque de cuisson antiadhésive puis enfournez pour 20 minutes environ.

Testez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Servez immédiatement.

