

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Janvier 2010 / Semaine n° 8

Nouvelles des champs

Et aujourd'hui ce seront des brèves des champs !

Au revoir à Antoine et bienvenue à Rémi :

Après 6 mois à Deux pas de champs Antoine vient de nous quitter Il a trouvé un emploi chez un de nos partenaires : **Un grain dans le grenier**, bien plus près de chez lui ; il va nous et vous manquer mais nous sommes très contents pour lui et en plus on le verra souvent : Merci Antoine et bon vent !

Bienvenue à Rémi qui le remplace depuis cette semaine ! Il démarre sur les chapeaux de roue et n'a même pas encore eu le temps de se présenter sur le panier de Nouvelles fraîches ; ce sera fait d'ici la semaine prochaine ; Bon courage pour ses débuts !

Un petit film très intéressant

Antoine, l'autre Antoine qui nous avait quitté en Octobre pense toujours à nous ! En plus de continuer à acheter nos produits (il ne pourrait pas s'en passer) il nous envoie régulièrement des infos en pensant à vous ; vous trouverez via le lien ci joint une de ses trouvailles pour réfléchir aux conséquences de sa consommation alimentaire très simplement et de façon ludique et rapide : à regarder aussi avec les plus jeunes : http://www.cite-sciences.fr/francais/ala_cite/expositions/bon-appetit/faim-de-citoyen/comment-nourrir-tout-le-monde.php

Les fromages

Petite évolution des prix sur les faisselles et les assortiments de fromage ! Martine et David n'avaient pas revu leurs prix depuis très longtemps et cette évolution devenait nécessaire ; et aussi **des nouveautés dans vos paniers : Des sachets de chèvre apéritif et des barquettes de 4 chèvres frais! Et comme David revient, vous allez retrouver : les rigottes de Condrieu et le cendré !**

BON APPETIT !

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 1 botte de radis, 700 g de carottes, 1 kg courge muscade, 1 botte de poireaux, 600 g de pommes de terre, 1 celeri rave .

Grands variés : 1 botte de radis, 300 g d'échalottes, 900 g de carottes, 1,5 kg courge muscade, 2 bottes de poireaux, 800 g de pommes de terre, 1 celeri rave .

Paniers simples : 1,2 kg de carottes, 1 kg courge muscade, 2 bottes de poireaux, 1 celeri rave .

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



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 138 paniers !

(creux habituel des vacances scolaires)

Bon courage à ceux qui reviennent de vacances !

Et merci à ceux qui pensent à **A deux pas des champs** avant de partir, tout de suite au retour ou tout simplement parce qu'ils sont, comme nous, restés chez eux ; ils nous aident à compenser les baisses de commandes inévitables à cette période ! **Rappel** : Quand vous partez un week end ou plus : **Vous pouvez commander jusqu'à 5 semaines à l'avance en cochant la date de votre choix ! Un bon truc pour éviter placards vides et courses déprimantes au retour !**

Idée recette

Tarte au céleri rave au bleu et aux noix

INGREDIENTS (6 pers) : 1 pate brisée ou une pâte à tarte sans beurre faite maison 250 g de céleri rave 80 g de fromage bleu 60 g de cerneaux de noix concassés 12 cerneaux de noix entiers 2 yaourts naturels sel, poivre 2 oeufs 10 cl de lait 1 jus de citron pressé 2 cuillères à soupe de parmesan râpé

PREPARATION Peler le céleri-rave puis le râper finement au robot. L'arroser aussitôt avec le jus de citron pressé. Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6. Etaler la pâte à tarte, en garnir un moule fariné ou recouvert de papier sulfurisé. Piquer le fond à la fourchette. Dans une terrine, fouetter les oeufs avec une petite pincée de sel, du poivre ajouter les yaourts, le lait, le fromage bleu. Bien mélanger. ajouter le céleri-rave et les cerneaux de noix, mélanger de nouveau. Mettre la préparation sur le fond de tarte. Saupoudrer de parmesan râpé. Cuire la tarte à four moyen pendant 30 à 35 minutes environ. A la sortie du four, disposer sur le dessus les cerneaux de noix entiers. Savourer la tarte chaude ou tiède. Accompagner d'une salade de mache ou d'une salade frisée

Commentaires ou idées de recettes ? :

Écrivez nous sur

contact@adeuxpasdeschamps