

HISTOIRE DE PANIER DU 8 AOÛT

Bonjour,



Cette semaine, les tomates sont à laisser mûrir tranquillement à la maison à température ambiante. Face aux interventions du merle, elles sont cueillies avant qu'il ne les picore !! (Sauf la variété verte et jaune qui se consomme telle quelle)

Vous retrouverez dans :

Les grands paniers à 13,9 unités

1,5 kg de tomates + 1 kg de haricots verts + un mix de légumes pour 6,4 unités (concombres, courgettes, carottes, pommes de terre, oignons)

Les moyens paniers à 8,3 unités

2 salades + 800 g de haricots + 500 g de tomates + un mix de légumes pour 3,9 unités (concombres, courgettes, blettes, chou-rave ou fenouil)

Les petits paniers à 4,5 unités

1 salade + 1 kg de tomates + un mix de légumes pour 2 unités (concombres, courgettes, pommes de terre)



Aide aux jardins :

Les volontaires pour la cueillette des haricots sont toujours les bienvenus le mercredi 15 août dès 9h aux jardins des Plagnes.

Le concombre est le roi dans vos paniers cette semaine, alors voici une recette pour vous régaler !

Soupe glacée au concombre - 1 cuillère à soupe d'huile - 1 gros oignon

- 2 concombres pelés et coupés en dés (suivant la taille des concombres) - 1 pomme de terre moyenne coupée fin - 90cl de bouillon de poule

- 1 bouquet garni - Sel et poivre - 15 cl de crème fraîche - 2 cuillères à soupe de menthe hachée - Feuilles de menthe pour décorer (optionnel)

Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites fondre l'oignon. Quand il est transparent,

ajouter les concombres, la pomme de terre, puis le bouillon et le bouquet garni.

Assaisonnez.

Portez à ébullition, couvrez et laissez frémir 20 à 25 mn.

Retirez le bouquet garni. Passez au mixer avec la menthe (blender c'est mieux) puis versez dans une soupière. Incorporez la crème et mettez à glacer au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Décorez de feuilles de menthe (optionnel)

C'est délicieux !

Chantal 

Merci Chantal, et bravo pour cette savoureuse recette aux concombres !