

Pomme d'or et patidou sont de retour ! (non, ce ne sont pas des coloquintes ;))



Figure 1: Pomme d'or à gauche et patidou à droite

La pomme d'or, c'est la petite jaune. Pour la manger, on peut la cuire à l'eau ou à la vapeur sans l'éplucher. On coupe ensuite le chapeau, puis on retire les graines à l'intérieur. On la farcie avec ce qu'on veut, crème fraîche, oignons, dés de jambon, fromage, herbes... ! On referme le chapeau, on met rapidement à réchauffer au four, et c'est prêt ! Et ça se mange à la petite cuillère (la peau est suffisamment solide) !

Le patidou, c'est le vert et blanc un peu bosselé. Coupez-le en deux afin de retirer les graines. Coupez-le ensuite en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur (avec la peau !), déposez-les sur une plaque allant au four, faire couler un petit filet d'huile d'olive sur les lamelles et enfournez ! Voilà des grosses chips maison !

Les infos de la semaine :

- 1- C'est la fin des mini-patates, bientôt les gros calibres arriveront dans les paniers. Au total, nos jardiniers auront ramassé plus de 3 tonnes de patates cette année.
- 2- Les paniers accueillent les premiers choux. Pour l'instant ils sont encore petits car ce sont ceux qui ne grossissent plus qui sont ramassés en premier. Vous pouvez donc retrouver des petits choux rouges, des petits choux frisés ou des petites choux fleurs dans vos paniers ! Dans quelques semaines, la ramasse des gros choux aura lieu et tout le monde pourra profiter d'eux.
- 3- La tomate, une bonne surprise de fin de saison ! Il nous reste encore quelques semaines à en profiter, miam ! Attention tout de même lors du transport des paniers à chez soi, ce sont des variétés anciennes qui n'ont pas une peau très résistante.

Bonne semaine !

Marjorie & Mathieu