



RESEAU COCCAGNE

Feuille de Chou 391

Semaine 34



Contenu du panier



CONCOMBRE POMME DE TERRE « Margot »

COURGETTE OIGNON ROUGE POIVRON TOMATE COCKTAIL

Recette de la semaine

POMME DE TERRE AU FOUR AU ROMARIN

Préparation : 10 min

Cuisson : env. 30-40 min

Ingrédients (4pers) :

- 8 pommes de terre moyennes
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- sel, romarin

*La recette de Julien des plus
simples, mais des
plus bonnes !!!!*

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes ou rondelles selon le goût. Badigeonnez la plaque du four avec l'huile d'olive.

Déposez les cubes de pommes de terre sur la plaque. Saupoudrez de sel et de romarin.

Cuire à 200°C durant environ 30 à 40 min.

Si les pommes de terre deviennent trop vite brunes, couvrez d'un papier aluminium.

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »

37530 MONTREUIL EN TOURAINE

Tél. : 02.47.30.05.56

Site Internet : www.jardinsdecontrat.fr

eMail : infos@jardinsdecontrat.fr

La Vie de la Ferme

Bonjour,

Je m'appelle Julien, je suis à la ferme depuis le mois d'avril. Avant j'étais menuisier poseur et maintenant je suis dans l'équipe d'éco-construction depuis 3 mois. Nous avons rénové le grenier en fabriquant une ossature bois, ensuite nous avons installé les plaques de fermacell (équivalent au placo mais écologique).

Nous avons aussi commencé à installer les bardeaux sur le nouveau bâtiment que nous avons aménagé pour la préparation des paniers. Les bardeaux sont des planches en bois de la taille d'une tuile : nous fendons une bûche de bois à la main et ensuite nous les installons sur un mur comme habillage et isolant.

En ce moment nous sommes en train d'organiser la ferme pour la fête de la courge qui on l'espère attirera beaucoup de monde.

A bientôt,

Julien.



Fête de la Courge *Dimanche 12 septembre 2010*



<http://fetedelacourge.wordpress.com/>

L'équipe des Jardins