

Votre Petit Panier



- ✓ 1 kg de tomate mixte
- ✓ 2 kg de courgette mixte
- ✓ 2 aubergines mixtes
- ✓ 2 concombres courts
- ✓ 1 salade de laitue blonde

Votre Grand Panier



- ✓ 2 kg de tomate mixte
- ✓ 3 kg de courgette mixte
- ✓ 3 aubergines mixtes
- ✓ 2 concombres courts
- ✓ 1 salade de laitue blonde

Gaspacho tomate concombre ciboulette

Pour 4 personnes : 3 tomates, poivre, sel, 1 botte de ciboulette, 1 gousse d'ail dégermé, un peu de piment d'Espelette. Peler et épépiner les tomates et le concombre. Mixer les légumes avec du sel, poivre et plus ou moins de la ciboulette et la gousse d'ail. Décorez d'un brin de ciboulette et de piment d'Espelette.

Salade croquante aux tomates, courgettes et basilic

Pour 6 portions : 500g de pâtes papillons, 3 tomates mûres, 2 petites courgettes, 2 càs de mayonnaise, 2 gousses d'ail, 4 càs d'huile d'olive, 1 citron, quelques gouttes de sauce au piments, sel et poivre.

Faire cuire les papillons dans une grande quantité d'eau bouillante et salée selon le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Pendant ce temps, mettez dans un grand saladier la mayonnaise avec les gousses d'ail coupées en 4, le jus de citron, l'huile d'olive, la moitié du basilic ciselé, quelques gouttes de sauce au piment, sel et poivre.

Pelez, épépinez les tomates et coupez la chair en dés mettez-les dans le saladier. Lavez les courgettes, ne les épluchez pas et coupez la chair en petits cubes, ajoutez-les dans le saladier.

Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les, passez-les rapidement sous l'eau froide pour stopper la cuisson, égouttez à nouveau. Jetez-les encore chaudes dans le saladier et mélangez pendant 3 mn. Laissez refroidir en mélangeant à 2 ou 3 reprises. Goûtez pour vérifier l'assaisonnement.

Au moment de servir, ajoutez le restant du basilic ciselé.

Pour faire un plat complet de cette salade, vous pouvez ajouter du poulet froid coupé en petits morceaux, ou du thon en boîte, ou encore de la mozzarella coupée en lamelles.

Chers tous,

Nous avons eu le plaisir d'accueillir la semaine dernière un groupe d'une dizaine d'étudiants du CFPPA de Rungis. Tous sont lancés dans le programme visant à obtenir un Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA). C'est un préalable nécessaire pour s'installer à son compte. Bravo à tous !

De la part de l'équipe du jardin

