



« Salut Seb Onsa ! J'ai remarqué que Gilles écoute la radio dans les tunnels maintenant ? »



Mais non Karim Embon, ils mettent une radio pour éloigner les merles qui viennent picorer les grappes de tomates qui sont tout près du sol ! Ils ont aussi mis une fausse grenouille qui croasse quand on passe devant ! »



« Espérons que ça marche ! Et qu'est-ce qu'il y aura dans les paniers cette semaine, Seb ? »

«- Les bons légumes d'été : pléthore de courgettes, oignons, aubergines, poivrons, tomates ; Un peu de concombres, du basilic pour les pestos, du romarin pour les grillades, de l'ail.

-Chouette ! A un des ces jours, Karim ! »



On trouve différentes méthodes de congélation du basilic sur internet.
Par exemple le ciseler fin et en remplir des alvéoles de bacs à glaçons , compléter d'huile d'olive,mettre au congélateur.
Lorsque la congélation a pris, démouler et remettre au congèle en vrac dans un Sachet.
Selon besoin, sortir des petits cubes et ajouter au cours du mijotage d'un plat...

Si des tomates ne sont pas tout à fait mûres dans le panier, attendre quelques jours pour les déguster.

Les oignons doivent continuer à sécher un peu, penser à les étaler, mais pas au soleil.

Vos dévoués producteur vous souhaitent de bonnes ratatouilles, couscous, potages, tians, moussakas...

... Et un délicieux Week-end !



NATHALIE 2016

Gilles et Nathalie