



Chers adhérents,

Dans les paniers cette semaine :

-Des fèves : Les écosser et garder les cosses.

Plonger les fèves 2 à 3 mn dans l'eau bouillante salée, égoutter, enlever la peau et déguster à la croque au sel, en salade, avec des pâtes...

Les cosses vertes peuvent être cuisinées, exemple :

Bien enlever les fils des deux côtés (voire enlever une fine lamelle des deux côtés au couteau...). Couper ensuite en fin morceaux de 1 cm. Faire revenir des oignons, de l'ail... ajouter les cosses, un peu d'eau et laisser mijoter à l'étouffée 30 mn.

Ou un petit velouté...

-De l'aillet

-Peut-être des salades

Des nouvelles des tunnels :



Alors que la majorité des lignes de tomates sont jolies, les plants font environ 50cm,



Dans la rangée de noires de Crimée, c'est la cata ! Elles ont eu presque toutes la « fusariose du collet » (fonte des semis), le bas de la tige principale noircit et la plante dépérit. On a arraché les plants concernés et traité la zone à l'infusion d'ail pour éliminer le champignon.



Fort heureusement, les poivrons poussent bien, il y a déjà des bébés de 1cm...



Et les concombres grandissent à vue d'œil.

On a eu peur avec la grêle de samedi dernier, mais ça va, dans les pommes de terres des rameaux ont été cassés deci-delà, la rhubarbe et les côtes de blette ont été bien secouées et poinçonnées, les petits pois sont pleins de petits points mais on verra plus tard si ça se cantonne à l'extérieur...

Petite information-rappel : Les paniers non retirés à St Disdille le vendredi soir peuvent être récupérés sous le hangar à Conches jusqu'au dimanche soir.

Très belle fête de la musique à tous !

Vos dévoués producteurs
Gilles et Nathalie



NATHALIE 2016