



Salade de pommes de terre, tomates et basilic

Pour 4 personnes :

- 6 pommes de terre,
- 5 tomates
- 1 ou 2 oignons nouveaux (bulbe et vert)
- 1 c. à s. de pignons de pin,
- 1 c. à c. de moutarde,
- 1 c. à s. de vinaigre de vin,
- 3 c. à s. d'huile d'olive,
- sel,
- poivre.
- basilic

Épluchez et déposez les pommes de terre dans une casserole d'eau. Coupez-les en deux et faites-les cuire environ 25 mn.

Égouttez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Versez-les dans un saladier et laissez-les refroidir.

Lavez les tomates et coupez-les. Ajoutez-les dans le saladier.

Épluchez et émincez l'oignon (bulbe et vert). Versez les oignons dans le saladier. Ajoutez les pignons de pin

Préparez la vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez. Versez sur les pommes de terre et mélangez le tout. Servez bien frais en ajoutant au dernier moment le basilic.

N'hésitez pas à y ajouter des haricots verts, voir des tranches de courgettes ou de pâtisson.

Adaptée de <http://www.unjourunerecette.fr/recette-salade-de-pommes-de-terre-et-tomates>

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**
<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>
7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr



année 2018 - semaine 30
Mardi 24 juillet

Et une série de Brèves brèves !

Sur cette période d'équipe réduite, nous partons sur une **période de Brèves version algée** d'été... **Besoin de recettes**, retrouvez-en une belle série **sur le blog du jardin**, vous pouvez même taper le nom du légume pour lequel vous avez un besoin, dans la case recherche de la colonne de gauche : <http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>

Muriel est en **vacances pour 15 jours**, elle inaugure ainsi les vacances de l'équipe permanente.

Nous vous rappelons qu'il n'y aura **pas de pain** à partir de la semaine prochaine. Vous le retrouverez dans vos paniers en septembre !

Petite production de tomates qui ont soufferts des chaleurs précoces... Nous ne ferons **probablement pas de marché ouvert à tous ces cet été** et il n'y aura pas forcément de tomates au marché...

Cette semaine dans votre panier

 	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Basilic Cannelle	bouquet	0	1
Concombre	pièce	1	1
Courgette	kg	0	0.8
Haricot vert	kg	0.3	0.5
Oignon nouveau	botte	0	0
Pâtisson	pièce	1	0
Pomme de terre	kg	0.4	0.8
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	0.5	0.8
Prix panier		9 euros	12.80 euros

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.