

Bonjour, il nous faut des livreuses,eurs pour les 20, 27 novembre et les 4 et 11 décembre.

Vous recevez pour certains des haricots demi-secs à écosser et cuire puis accommoder avec un peu d'oignon revenu ou herbettes. Pour d'autres des tomates rouges ou vertes

Conserve de tomate verte

Tomates vertes (bien verte !), Vinaigre au choix (sauf balsamique car trop sucré), Origan, Huile d'olive, Poivre, Ail, (Piment). Couper les tomates en morceaux de la taille désirée. Enlever la pulpe. Les tremper une nuit dans le vinaigre. Les égoutter et les presser pour enlever un maximum de vinaigre sans toutefois les écraser (d'où l'importance des tomates bien verte, plus résistantes). Mettre en conserve avec les épices et couvrir d'huile d'olive. Pour une longue conservation, qui permettra aux tomates de prendre bien le goût des épices, stériliser les pots avec l'une des techniques connues (eau chaude par exemple).

PLUS DE FROMAGE de chèvre Dès cette SEMAINE (6 novembre08)