

La Feuille de Choux

Semaine «numeroSemaine» – Année 2020



Le Pays fait son jardin



Réseau Cacaïne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Champignon	12.00€/kg	400g	4.80€
Epinard	5.60€/kg	500g	2.80€
Laitue	1.30€/p	1	1.30€
Poireau	2.70€/kg	1kg	2.70€
Radis botte	1.60€/b.	1	1.60€
Rutabaga	2.70€/kg	500g	1.35€
Produits issus de l'agriculture biologique / Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			14.55€

Changements paniers

En cette période particulière nous maintenons vos paniers cette semaine 15. Dans un souci d'organisation de travail, nous ne permettons pas les échanges ni les surplus.

Exceptionnellement, le panier de cette semaine sera plus conséquent et nous avons pris la décision de vous le facturer 14,50€ (à la place de 10,50€). Le panier de la semaine prochaine (S16) sera annulé et non facturé.

Plusieurs raisons à cette décision :

- > Lundi prochain étant férié et nos effectifs réduits nous ne sommes pas en mesure de les préparer.
- > Nous souhaitons profiter de ce temps pour lancer le chantier « serre », indispensable pour la plantation de nos tomates.
- > Cette semaine le panier sera d'une valeur de 14,55€ (facturé 14,50€) car nous avons une quantité importante de légumes à écouler.

Pour les personnes souhaitant suspendre leurs paniers cette semaine, nous vous permettons d'annuler votre panier sans facturation. Pour ce faire merci de nous prévenir par mail avant Mardi 9H00.

Le point de dépôt de Janzé laMaison.fr étant fermé vous pouvez venir récupérer votre panier au Jardin situé à La Rigaudière – 35240 Le Theil de Bretagne. Vos paniers seront placés à l'extérieur sur l'entrée de notre site. Vous pouvez venir les récupérer à partir de 12H00 jusque dans la soirée.

Durant cette période particulière, nous continuons malgré tout à vous facturer des frais de livraison pour.. Toutefois dès la fin du confinement et la reprise des paniers au point de retrait de Janzé, afin de compenser ces frais de livraison, nous vous ajouterons une quantité de légumes à un coût équivalent au montant facturé.

Période d'adhésion

Septembre 2019 – 15 Mars 2020

Horaires de distribution

Le Theil	jeudi 12h - 14h vendredi 9h30 - 19h
La Guerche	vendredi 11h - 19h
Janzé	mardi 15h - 18h30
Vitré	mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'Emploi
Ensemble, pour l'homme, trouvons des solutions

Siège social

6 rue Louis Pasteur
35240 Retiers
02 99 43 60 66
paniers@lerelaispourlemploi.fr



Ce projet est
cofinancé par
le Fonds social
européen

Site de production

La Rigaudière
35240 Le Theil-de-Bretagne
www.lerelaispourlemploi.fr

PLEUROTÉS

Pâté en croûte aux champignons (pleurotes et champignons de Paris)

Ingrédients:

250g de pâte feuilletée
150g de filet de poulet
3 œufs
15cl de crème liquide
5 échalotes
275g de champignons de Paris
275g de pleurotes
1/2 càc de piment d'espelette
1 bouquet de persil frisé + 1càc de romarin séché
beurre et farine pour le moule
1 jaune d'œuf+ un peu d'eau pour la dorure
Fleur de sel et poivre



Préparation

Commencez par beurrer la terrine puis par l'enduire de farine. Retirez l'excédent en tapant des coups secs sur les parois.

Épluchez les échalotes, émincez-les assez finement. Faites les revenir dans un peu d'huile d'olive ; ajoutez-y les champignons nettoyés et émincés et laissez cuire 10-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Terminez par le piment d'Espelette.

Mixez le poulet avec les œufs et la crème, puis ajoutez le persil haché, le romarin et les champignons à la préparation hachée. Salez et poivrez.

Étalez la pâte en un long rectangle. Gardez-en une partie pour le couvercle. Chemisez le moule avec le plus grand rectangle et remplissez avec la farce aux champignons. Dorez les bords avec le jaune d'œuf. Recouvrez avec le second rectangle de pâte.

Dorez le dessus, ajoutez la fleur de sel et faites une petite déco au couteau. Incisez le dessus pour faire une ouverture (un trou) et glissez-y un cylindre de papier sulfurisé pour que la vapeur puisse s'échapper à la cuisson. Enfournez et laissez cuire 1h15 dans un four à 160°C

Cette terrine se déguste tiède ou froide.