

La Feuille de Choux

Semaine 2 – Année 2020



Le Pays fait son jardin



Réseau Coccagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Betterave vrac	2.70€/kg	500g	1.35€
Carotte vrac	2.50€/kg	750g	1.88€
Poireaux	2.70€/kg	1 kg	2.70€
Pommes de terre Ditta	2.00€/p.	1 kg	2.00€
Pourpier	10.00€/kg	150g	1.50€
Radis red meat	2.70€/kg	400g	1.08€
Produits issus de l'agriculture biologique / Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			10.51€

Chantier « Boîte à livres » et « Bibliothèque »



Suite au recueil d'une quantité importante de livres, le Jardin et la commission des adhérents souhaitent mettre en place deux espaces dédiés aux livres sur le Jardin :

- Une « **bibliothèque autogérée** », espace composé essentiellement de livres traitant du jardinage, de l'agriculture, de l'environnement et de la cuisine.
- Une « **boîte à livres** », espace se reposant sur la gratuité, les personnes sont amenées à prendre et déposer des livres sans obligations de les rapporter.

Nous lançons le **chantier de fabrication** de ces deux espaces **le samedi 25 Janvier** de 9H30 à 13H00. Au programme : **bricolage et repas partagé !**

Intéressé(e) pour participer ? Dites le nous !

Commande groupée de pommes #3



C'est reparti pour une nouvelle commande groupée de pommes bio en provenance de L'EARL du vieux Presbytère. Les variétés disponibles ce mois-ci :

- > **Pilot**, pomme à croquer acidulée à la chair ferme
- > **Gala**, pomme fruitée et sucrée, idéale à croquer ou à cuisiner
- > **Jubilé**, pomme équilibrée, idéale à croquer ou en gâteau / au four
- > **Goldrush**, pomme ferme et goûteuse, idéale à croquer, à cuisiner en tarte ou à la poêle
- > Le sac de 5kg de **pommes déclassées**

PS : Pour les curieux, Bernard ne propose malheureusement pas de panachage de ces variétés ..!

Nous enregistrons vos commandes jusqu'au **Mardi 21 Janvier** dernier délai, pour une livraison des pommes dans vos paniers en semaine 5 (ou 6 pour les adhérents retirant leur panier en semaines paires).

Période d'adhésion

Septembre 2019 – 15 Mars 2020

Horaires de distribution

Le Theil	jeudi 12h - 14h vendredi 9h30 - 19h
La Guerche	vendredi 11h - 19h
Zanzé	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

CAROTTE et POURPIER

Galette des rois à la carotte



Ingrédients

2 pâtes feuilletés	75g de sucre
1 œuf	1 bonne cuillère à soupe de farine
1 jaune d'oeuf + lait pour le dorage	125g de carottes
75g de poudre d'amande	50g de raisins secs
40g de poudre de noisette	3 cuillères à soupe de lait
75g de beurre	1 cuillère à café de cannelle en poudre

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Râper les carottes.

Faire ramollir le beurre au bain-marie.

Dans un saladier à part, mélanger la poudre d'amandes, de noisettes, la cannelle et le sucre ensemble.

Incorporer ce mélange petit à petit au beurre

Ajouter les œufs, puis la farine, puis le lait.

Ajouter les carottes et les raisins secs.

Étaler la première pâte.

Recouvrir la pâte avec la garniture (et mettre une fève).

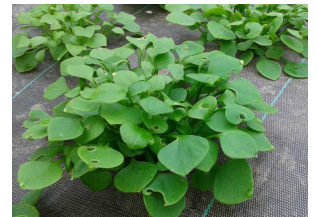
Recouvrir avec l'autre pâte. Rabattre les bords et les pincer. Servez-vous d'un couteau pour réaliser des motifs sur la pâte, sans oublier de percer des petits trous au cure-dent pour éviter qu'elle ne gonfle, puis la dorer au jaune d'oeuf + lait.

Cuire jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien cuite, commencer à surveiller à partir de 20 minutes environ.

Velouté de pourpier aux pistaches (pour 4 personnes)

Ingrédients

1 belle botte de pourpier	75 cl d'eau
2 pommes de terre moyennes	15 gr de beurre
2 oignons blancs frais	1 cuil à soupe de crème liquide (facultatif)
30 gr de pistaches non salées	sel et poivre



Préparation

Décortiquer les pistaches et les jeter quelques secondes dans l'eau bouillante pour en ôter la peau plus facilement. Nettoyer le pourpier en éliminant les tiges dures et en ne gardant que les plus tendres. Laver et égoutter. Eplucher les pommes de terre et les oignons blancs.

Dans une petite cocotte, faire fondre l'oignon émincé dans le beurre. Ajouter le pourpier et faire fondre également en mélangeant. Ajouter enfin les pommes de terre en petits morceaux et les pistaches (en réserver quelques une pour la décoration). Verser l'eau et le bouillon de légumes, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes.

Pendant ce temps hacher grossièrement les pistaches restantes.

Mixer le velouté, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Servir bien chaud saupoudré de pistaches.