

La Feuille de Choux

Semaine 37- Année 2025

Dans votre panier cette semaine :



Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Haricot	9.50€/kg	400g	3.80€
Concombre	1.50€/p	1 pièce	1.50€
Oignon rouge	3.30€/kg	600g	1.98€
Pâtisson	3.00€/kg	600g	1.80€
Tomates Previa	4.50€/kg	700g	3.15€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			12.23€

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

Forum des associations



J-4 avant la Fiesta au Jardin !!

Samedi 13 septembre arrive à grand pas !

C'est l'occasion rêvée pour découvrir notre jardin sous un autre angle et partager des moments de convivialité avec toute l'équipe !

Ce samedi 06 septembre 2025, toute l'équipe du Relais pour l'Emploi s'est mobilisée pour faire connaître notre association sur l'ensemble des forums du territoire de Roche-aux-Fées Communauté et Vitré Communauté.

Effectivement, ce week-end nous sommes allés à la rencontre de nombreuses personnes présentes sur les forums de Retiers, Janzé, Vitré et Argentré du Plessis, afin de partager nos convictions éthiques, sociales et solidaires.

Et de les convier à notre **Fiesta au Jardin** qui aura lieu ce samedi 13 septembre de 15h00 à 21h00 !!!

Le coin des recettes

Soufflé de pâtisson au fromage



Ingrédients :

- 1 gros pâtisson ou 2 moyens
- 25 g de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 30 cl de lait
- 4 œufs
- 1 tasse de fromage râpé
- 2 c. à café de fécule de maïs
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- sel

Préparation : Mettre le pâtisson dans une cocotte d'eau salée et faire cuire 30 min. Égoutter et laisser refroidir. Décalotter et évider avec une cuillère, retirer les pépins. Réserver la chair. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger. Délayer avec le lait. Faire cuire 3 min en remuant. Hors du feu, incorporer les 4 jaunes d'œufs. Réservez les blancs. Ajouter le fromage râpé, la chair du pâtisson réduite en purée, la ciboulette hachée, la maïzena, le sel et le poivre de Cayenne. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la pâte. Remplir le pâtisson et mettre au four 35 min à 200°C. Servir très chaud.

Mousse crémeuse chocolat aubergine



Ingrédients :

- 1 aubergine moyenne
- 80 g de chocolat à cuisiner 70 %
- 6 à 8 càs de lait végétal

Préparation :

Couper l'aubergine en petits dés et la cuire à la vapeur (ou au micro-ondes à puissance maximale, 8 minutes, dans un fond d'eau, en remuant à mi-cuisson). Mixer l'aubergine chaude avec le lait tiédi. Incorporer le chocolat dans ce mélange encore chaud, où il va fondre naturellement. Bien mélanger le tout et verser la mousse dans des verrines ou un plat de service. Déguster tiède ou frais.