



En bref

Souvenez-vous, en décembre dernier, Aurélie ANSELIN, adhérente aux Potagers de Marcoussis, vous avait proposé une dégustation-vente de vins Bio pour les fêtes de fin d'année au profit des **Demoiselles Roses** pour les aider à financer leur participation au **Trophée Roses des Andes 2016** afin de faire rêver les enfants de l'**AMFE** (Association Maladies Foie Enfants - www.amfe.fr) mais également de les soutenir dans le financement de la mise en place de 3 chambres « maman-bébé » et parcours de motricité au sein du **CHU BICETRE** centre pédiatrique hépatique (travaux prévus pour août 2016).

90 bouteilles ont été vendues lors de cette journée et Caroline et Aurélie, nos Demoiselles Roses (*photo ci-contre*), vous en remercient !



Elles poursuivent de façon intensive leur entraînement, le jour J approchant à grands pas : la 3ème édition du Trophée Roses des Andes se déroulera en Argentine **du 10 au 21 avril prochain**.



Pour les suivre, rendez-vous sur :

Blog : <http://lesdemoisellesroses.trophee-roses-des-andes.org/>

Facebook : <https://www.facebook.com/lesdemoisellesroses>



Actualités



La médiathèque Léo Ferré de Marcoussis propose une **lecture Jeune Public « Hors les murs »** à la Ferme des Potagers ce **samedi 20 février de 10 h30 à 11 h30**

Gratuite et ouverte à tous ! Renseignements et **inscriptions** au 01.64.49.64.19 ou par mail à mediatheque@marcoussis.fr

SAISON 2015
Culturelle 2016



SAM
20
FEV
DE **10H30**
A **11H30**

Conserverie
Chemin
du Regard
Gratuit



LECTURE JEUNE PUBLIC
Hors les murs

Renseignements
01 64 49 64 19
mediatheque@marcoussis.fr



accessible aux personnes à mobilité réduite



Dans votre panier cette semaine

La première conserve de la saison hivernale à découvrir dans nos **Petits et Grands Paniers** !

Réalisée avec nos bons légumes bio et mitonnée par les salariés de la Conserverie coopérative de Marcoussis, vous aurez plaisir à déguster cette bonne **soupe aux choux** servie bien chaude (d'autant que les températures chutent cette semaine).



Dans un joli flacon de 500 g, vous retrouverez les saveurs de nos choux (20 %), de nos pommes de terre (15 %), de nos carottes (10 %) et oignons (7,5 %).

Notre soupe ne contient que 45 % d'eau (bien moins que ce que l'on trouve habituellement dans les potages de toute marque y compris bio), vous pourrez donc la rallonger si vous l'aimez plus liquide ou si vous souhaitez en faire profiter plus de convives.

La semaine prochaine, dans la Feuille de Chou, vous trouverez un nouveau **bon de commande** des conserves de la Conserverie pour être livré(e)s sur votre point de dépôt habituel (la livraison aura lieu en semaine 10 après les vacances) : plus d'info, la semaine prochaine !

D'ici là, bonne dégustation !



La recette de la semaine

Gratin de Pommes de terre au Roquefort



Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre, 200 g de Roquefort, 75 g de beurre, 1 litre de lait concentré non sucré, 6 jaunes d'œufs, 4 cuillères à soupe de crème épaisse, 1 oignon, 4 gousses d'ail, 2 brins de thym, sel & poivre

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en rondelles très fines.

Pelez et hachez l'ail, puis l'oignon. Mettez les jaunes d'œufs, avec le lait concentré, dans une grande jatte. Ajoutez la crème épaisse, le Roquefort émietté, l'ail et l'oignon, le thym effeuillé et les pommes de terre. Salez, poivrez et mélangez bien. Beurrez un plat à gratin ou des petits ramequins avec une partie du beurre, versez la préparation aux pommes de terre dedans, parsemez des noisettes du beurre restant, couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire pendant environ 1h30. Au bout d'une heure, retirez la feuille d'aluminium pour que le dessus puisse gratiner, servez très chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 soupe de légumes, 1 botte de poireaux, 2 petits choux, 1 méli-mélo de chicorée, 125 g de mâche

Petit panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 soupe de légumes, 300 g d'oignons*, 1 méli-mélo de chicorée

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

* ces légumes proviennent de l'exploitation d'un maraicher partenaire du GAB

