

## Actualités

Mercredi dernier, nous avons inauguré l'ouverture du nouveau point de dépôt de nos paniers de légumes bio, locaux et solidaires à la **Maison Pour Tous d'Ollainville**.



Une dizaine d'adhérents viendront chaque semaine chercher leur panier dans la salle des Aînés et seront **accueillis par Michèle DESCHAMPS**, maire adjointe (photo ci-dessous).



Nous remercions toute l'équipe municipale d'Ollainville qui a activement participé à l'ouverture de ce nouveau point de dépôt avec une pensée particulière pour Nicolas FOUQUE, conseiller municipale, à l'initiative du projet. Leur implication dans cette action porte également sur l'organisation d'une **distribution solidaire**, par quartier, pour les adhérents qui ne pourraient pas venir chercher leur panier sur le créneau d'ouverture de la MPT.



Si vous avez des ami(e)s ollainvillois(es), n'hésitez pas à leur faire passer l'information.

## Notre rendez-vous de la semaine



Toujours à la recherche d'idées cadeaux ?

Nos partenaires d'Artisans du Monde seront présents à la boutique ce **vendredi 16 décembre** de **15 h à 19 h** et **samedi 17 décembre** de **10 h à 12 h30**. Ils vous proposeront un large choix de **cadeaux artisanaux de qualité** : bijoux, maroquinerie, vaisselle, étoles, jeux... mais aussi des thés de Noël, des douceurs chocolatées, des panettones, etc.



Il reste encore quelques **agendas 2017** : à offrir ou à s'offrir ! Agenda familial ou de bureau, il propose 52 recettes originales pour cuisiner des légumes de saison trop souvent mal aimés par les petits... et les grands !

## A noter dans vos agendas

Les Potagers, la Conserverie et la boutique seront **fermés du lundi 26 décembre au samedi 31 décembre inclus (semaine 52)** : il n'y aura pas de distribution de panier cette semaine 52, il n'est donc pas nécessaire de nous informer de votre absence cette semaine là.

En revanche, **si vous ne souhaitez pas de panier en semaine 51** (pour les points de dépôts : mercredi 21 et jeudi 22 et retrait des paniers à Marcoussis le vendredi 23 et samedi 24 décembre), merci de **nous en informer** afin que votre panier soit annulé cette semaine 51 et reporté ou non (en fonction du nombre de panier déjà annulé, info transmise par mail lors de l'annulation) en semaine 01.

## Zoom sur la construction du hangar multifonction

La pose du bardage métallique sur les deux façades est maintenant terminée, les équipes de l'entreprise Giagnoni vont pouvoir commencer la toiture.



## Appel à don

Dans le courant du premier trimestre 2017, en partenariat avec les bénévoles de la Maison Pour Tous de Marcoussis, nous proposerons à nos salariés en insertion des **ateliers cuisine** à raison de deux ateliers par trimestre. Les objectifs sont multiples : entraide, échange de savoirs, apprendre à cuisiner les légumes, intérêts pour la santé, etc.

Pour cela, nous sommes **à la recherche** de casseroles, faitouts, cocottes et poêles (feu induction), plats à gratin, robots culinaires, mixeurs, ustensiles divers (couteaux de cuisine, cuillères en bois, spatules)... **Si vous avez des doublons, pensez-à nous :** d'avance merci de ce que vous pourrez faire !

## La recette de la semaine

### Topinambours sautés



#### Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de topinambours, un peu de beurre, 1 cuil. à soupe d'huile, 1 échalote, persil frais (facultatif), sel & poivre

#### Préparation de la recette :

Faites tremper les topinambours dans l'eau et frottez-les avec une petite brosse pour chasser la terre : il est inutile de les peler.

Détaillez-les en rondelles.

Faites chauffer un peu d'huile avec un morceau de beurre, saisissez les rondelles crues de topinambours, et surveiller la cuisson.

Dès la première coloration, ajoutez l'échalote coupée en lanières.

Couvrez, baissez l'allure de chauffe et surveillez.

On obtient des rondelles bien colorées et très fondantes.

Ajoutez quelques herbes fraîches si vous en avez avant de servir.

Idéal pour accompagner une viande blanche ou à ajouter à une salade composée avec des gésiers confits par exemple.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 chou deodon, 1 kg de carottes (500 g de carottes jaunes des Potagers et 500 g de carottes\* de Normandie), 500 g de topinambours, 500 g de chou fleur, 1 botte de poireaux, 1 salade Feuille de Chêne

**Petit panier :** 300 g de topinambours, 300 g de radis noirs, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier

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

**Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30**

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

