

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

20 décembre 2016 - n° 745



## La vie aux Potagers



Sébastien BOUET, directeur de la Conserverie Coopérative de Marcoussis, en poste depuis septembre 2013, quittera ses fonctions à la fin de ce mois.

Nous le remercions chaleureusement pour toutes les actions qu'il a menées pendant ces 3 années et lui

souhaitons pleine réussite dans ses nouveaux projets.

# Reprise de la livraison des paniers en 2017

Comme nous vous l'avons annoncé dans les dernières Feuilles de Chou, les Potagers, la Conserverie et la boutique seront fermés du lundi 26 décembre au samedi 31 décembre 2016 inclus (semaine 52) : il n'y aura donc pas de distribution de panier la semaine prochaine.

La reprise de la distribution des paniers aura lieu <u>première semaine de janvier 2017</u> (semaine 01).

D'ici là, si vous êtes toujours à la recherche d'idées cadeaux, venez nous voir à la boutique cette fin de semaine : nous réalisons des paniers gourmands de la composition de votre choix (conserves, miel, bière locale, chocolat...)



# La recette de la semaine

Gratin de pommes de terre, poireaux et carottes



<u>Ingrédients</u> (pour 4 personnes): 1 kg de pommes de terre, 1 gros poireau ou 2 petits, 500 g de carottes, 2 oignons, 2 oeufs, 30 cl de lait, 200 g d'emmental râpé, 50 cl de crème fraîche liquide, ail émincé, 1 pincée de curry, sel & poivre

## <u>Préparation de la recette</u>:

Lavez et épluchez les légumes (sauf les carottes que vous aurez frotter dans l'eau). Coupez les pommes de terre en fines rondelles, râpez les carottes, émincez les oignons, et coupez le poireau en dés.

Dans une poêle, faites griller les oignons, puis ajoutez les carottes et le poireau avec la crème fraîche. Salez, poivrez et laissez mijoter doucement pendant 10 min.

Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'oeufs, le restant de la crème fraîche, le lait et le curry.

Dans un plat à gratin garni de papier sulfurisé, disposez au fond les pommes de terre puis alternez avec l'ail émincé, une couche de légumes, une couche de crème, une couche de gruyère. Finissez avec les pommes de terre et le gruyère.

Couvrez et faites cuire environ 30 min à th.7 (210°C). Découvrez et laissez gratiner 10 min.

Une fois cuit, démoulez dans un plat et dégustez avec la viande de votre choix.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier**: 1 kg de pommes de terre\*, 1 kg de carottes /500 g de carottes jaunes des Potagers et 500 g de carottes \* de Normandie/, 500 g de radis noirs, 500 g de chou fleur, 250 g d'oignons, 1 botte de poireaux, 1 salade Chicorée



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

