

## La vie aux Potagers



Frédéric MASCETTI, encadrant technique à la Conserverie Coopérative de Marcoussis, quittera ses fonctions à la fin de cette semaine pour rejoindre l'entreprise familiale.

Nous le remercions chaleureusement pour toutes ces bonnes recettes dont il a supervisé la préparation et lui souhaitons **pleine réussite dans ses nouveaux projets.**

## Avancement des travaux de notre hangar multifonction



Notre hangar est mis **hors d'eau**, le gros oeuvre est terminé : cloisons et toiture ont été posées.

Réunion de chantier avec les entreprises GIAGNONNI (finitions du bâtiment), M2R (plomberie) et MGR (maçonnerie) pour faire un point sur les suites des travaux à venir prochainement.



## La recette de la semaine

### Soufflé de radis noir



#### Ingrédients (4 personnes) :

750 g de radis noirs, 3 grosses pommes de terre, 100 g de parmesan, 2 œufs, 25 cl de lait, 50 g de beurre, 50 g de farine, 1 cube de bouillon de volaille, 1 cuillère à café de maïzena, sel & poivre

Préparation de la recette : Versez 1,5 l d'eau dans une casserole avec le cube de bouillon et laissez chauffer pendant 10 minutes.

Préparation des légumes : épluchez les radis noirs et les pommes de terre et coupez-les en gros dès.

Ajoutez les cubes de radis et pommes de terre dans le bouillon et laissez cuire à feu couvert 40 minutes : le radis doit être très tendre.

Égouttez bien et mixez le tout pour obtenir une purée (astuce : réservez un peu de bouillon pour faciliter la "fabrication" de la purée et éviter une purée trop compacte).

Pour la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Remuez avec un fouet puis ajoutez le lait et laissez cuire à feu doux 15 minutes en remuant tout le temps. La béchamel doit épaissir.

Préchauffez le four th 6/7 (200°C).

Hors du feu, mélangez la béchamel avec les jaunes d'œufs, le parmesan râpé et la purée. Montez les blancs en neige avec la maïzena. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez la préparation dans le moule. Enfourez pour 20 minutes et c'est prêt !

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de pommes de terre\*, 1 petit chou Deaddon, 750 g de radis noirs, 300 g d'oignons jaunes, 1 botte de poireaux, 125 g de mâche

**Petit panier** : 1 petit chou Deaddon, 300 g de radis noirs, 1 botte de poireaux, 125 g de mâche

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 légumes proviennent de l'exploitation de maraichers en agriculture biologique