

COMMANDE et LIVRAISON de nos CONSERVES sur les points de dépôts

Cette semaine, nous vous proposons de commander nos bonnes recettes élaborées par la Conserverie Coopérative de Marcoussis et d'être livré(e) directement sur votre point de dépôt paniers habituel (également possible pour les personnes faisant une **Offre d'Essai**).

Pour cela, il suffit de compléter le bon de commande (au verso) et de nous le retourner à notre adresse, Chemin du regard 91460 MARCOUSSIS, accompagné de votre règlement **avant le dimanche 12 mars 2017**.

Les produits commandés seront livrés sur votre dépôt habituel en même temps que votre panier de légumes (votre commande sera dans un sac ou un carton indépendant à votre nom) : le **mercredi 15 mars** (pour les dépôts d'Ollainville, Draveil et Juvisy) et le **jeudi 16 mars** pour tous les dépôts livrés habituellement ce jour-là.

A DECOUVRIR : notre nouvelle recette de **Velouté de Pleurote** (nous avons ajouté des blancs de poireaux, c'est plus gouteux et onctueux), nos **shiitakes séchés** (après 30 min dans l'eau chaude, ils se cuisineront comme des champignons frais - ne pas consommer crus) et notre **Jus de Pommes-Poires** (nous avons organisé une dégustation à la boutique ce week-end et en avons vendu plus de 60 bouteilles... c'est vous dire s'il est bon !)



Et notre **BON PLAN** : compotes pommes-Vanille et Poires-Pomme, confectionnées avec des fruits en conversion biologique, à **3.40 €** (au lieu de 3.90 €).

Pour passer commande, rendez-vous au dos de cette Feuille de Chou.

La recette de la semaine

Gâteau aux betteraves



Ingrédients : 200 g de betteraves crues, jus + zeste d'1/2 citron, 2 oeufs, 60 g de beurre, 1 cc de levure chimique, 100 g de farine, 100 g de sucre de canne, 1/2 cc de cannelle, 1/2 cc de gingembre moulu. Pour la ganache : 50 ml de crème liquide, 130 g de chocolat dessert

Préparation de la recette : Faites cuire les betteraves enroulées dans du papier aluminium 50 min environ au four à 200°C. Laissez tiédir.

Mixez les betteraves avec le jus de citron et son zeste et réduisez en purée.

Faites blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis y mélanger la purée de betterave. Ajoutez la farine, la levure et les épices et bien mélanger. Intégrez le beurre fondu à la préparation.

Montez les blancs en neige et les intégrer à la préparation. Versez dans des moules individuels et enfournez 30 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, préparez votre ganache. Portez à ébullition la crème puis éteignez le feu. Ajoutez le chocolat en morceaux. Attendez quelques minutes le temps que le chocolat fonde, puis mélangez énergiquement. Étalez sur le gâteau une fois refroidi.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 500 g de betteraves*, 500 g de carottes*, 500 g de lentilles vertes*, 1 botte poireaux, 1 chou chinois, 1 botte de pourpier, 1 méli-mélo de salade

Petit panier : 500 g de betteraves*, 250 g de lentilles vertes*, 1 chou chinois, 1 méli-mélo de salade

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

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

* Ces légumes proviennent de l'exploitation de maraichers en agriculture biologique



BON DE COMMANDE (à nous retourner avant le 12 mars 2017)



Nom :

Prénom :

Dépôt :

PRODUITS	Prix unitaire	Quantité souhaitée	Prix total
Soupe de Courges (pot 450 g ou 750 g) Eau (48.80%), Courges* (28%), Carottes* (10.50%), Poireaux* (10.50%), Huile d'Olive* (2.40%), Bouillon légumes* (0.80%)	450 g	3.90 €	
	750 g	5.00 €	
Soupe de Légumes (pot 450 g ou 750 g) Eau (47.70%), Pommes de Terre* (18.8%), Carottes* (13.80%), Poireaux* (9.20%), Oignons* (7.50%), Huile d'Olive* (2.4%), Sel, Laurier*, Thym*, Sarriette*	450 g	3.90 €	
	750 g	5.00 €	
Velouté de courgettes - concombres (flacon 500 g) Courgettes* (50%), Concombres* (40%), Oignons (8%), Huile d'olive* (1.5%), Sel		3.90 €	
Velouté de courgettes - Pommes de Terre (pot 450 g) Courgettes* (60%), Pomme de terres* (20%), Oignons* (18%), Huile d'Olive* (1.5%), Sel (0.5%)		3.90 €	
Velouté de Pleurote (pot 450 g) NOUVELLE RECETTE ! Pleurotes* (40.1%), Eau (40.1%), Pomme de terres* (5.8%), blancs de Poireaux (5.8%), Oignons* (5.8%), Huile d'Olive*, Sel		5.90 €	
Sauce tomate cuisinée (flacon 250 g ou pot 450 g) Eau (46;5%), Concentré de tomates* (34;1%), Oignons* (10;6%), Huile d'olive* (3;2%), Sucre* (4;1%), Sel, Romarin*, Piment d'Espelette, Thym*, Laurier*, Acidifiant : jus de citron*	250 g	2.80 €	
	450 g	3.90 €	
Coulis de tomates (pot 450g) Purée de tomates* fraîches mi-réduite à 11%, Romarin*, Thym*, Sel gris, Acidifiant: jus de citron*		3.90 €	
Compote de Pommes - Vanille (pot 450 g) BIO en conversion Pommes* (90%), Sucre* (6%), Vanille*, Acidifiant: Jus de citron*		3.40 € <i>(au lieu de 3.90 €)</i>	
Compote de Poires - Pommes (pot 450 g) BIO en conversion Poires*(65%), Pommes* (25%), Sucre* (10%), Acidifiant: jus de citron*		3.40 € <i>(au lieu de 3.90 €)</i>	
Confiture Abricots - Framboises (pot 300 g) Abricots* (43%), Framboises* (22%), Sucre roux de canne* (35%), Acidifiant : jus de citron*		4.70 €	
Confiture d'Or (pot 300 g) Courges* (65%), Sucre* (35%), Acidifiant : jus de citron*		4.70 €	
Confiture Kiwis - Pommes (pot 300 g) Kiwis* (50%), Pommes* (20%), Sucre roux de canne* (30%), Acidifiant : jus de citron*		5.00 €	
Confiture de Pêche (pot 300 g) Pêches* (65%), Sucre* (35%), Acidifiant : Jus de citron*		4.70 €	
Confiture Pommes - Raisins (pot 300 g) Pommes* (61.5%), Raisins secs* (3.5%), Sucre* (35%), Acidifiant : jus de citron*		5.00 €	
Confiture de Tomates vertes au piment d'Espelette (pot 300 g) Tomates Vertes* (64.7%), Sucre* (35%), Piment d'Espelette (0.3%), Acidifiant : jus de citron*		4.70 €	
Jus de Pommes (flacon 100 cl) 100 % pur jus de Pommes*, Acidifiant : jus de citron*		4.00 €	
Jus de Pommes Poires (flacon 100 cl) NOUVEAUTE ! 100 % pur jus de Pommes*, Acidifiant : jus de citron*		5.90 €	
Pleurotes séchés (sachet 25 g) Pleurotes* de la champignonnière des Potagers de Marcoussis		2.90 €	
Shiitakes séchés (sachet 25 g) NOUVEAUTE ! Shiitakes* de la champignonnière des Potagers de Marcoussis - Ne pas manger cru		3.40 €	
Poudre de Pleurotes (sachet 10 g) Pleurotes* de la champignonnière des Potagers de Marcoussis		2.00 €	
Poudre de Piments (sachet 10 g) Piments* produits par les Potagers de Marcoussis		2.50 €	

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

MONTANT TOTAL DES ACHATS :

Règlement par chèque à l'ordre de la **Conserverie coopérative de Marcoussis** à joindre à la commande, Merci !

Ferme des Potagers - Chemin du Regard - 91460 MARCOUSSIS