

## Merci à nos bénévoles



Et tout particulièrement à **Jacky Delahaye** qui, grâce au prêt d'une mini pelleteuse par l'entreprise Marcoussissienne TPE (merci à **Philippe Boroni** également), a creusé de profondes tranchées autour de nos tunnels afin de faciliter le travail de remplacement d'une partie des bâches des serres de la ronce (endommagées par la tempête au printemps dernier).

Et à **Chantal et Paul Garde**, somatothérapeutes aux Ulis, qui, cette année encore, ont offert à nos salariés un moment de détente et de bien-être dans une douce ambiance aromatique et musicale zen.



## La recette de la semaine

### Focus sur la Chicorée (pain de sucre, frisée, scarole...)

Cette salade, au goût amer, se consomme aussi bien **cru**e avec des noix, des pommes, des morceaux de fromage, etc. (faites une vinaigrette avec du vinaigre balsamique et/ou ajoutez une cuillerée de miel, cette note sucrée fera tomber l'amertume) que **cuite** (en gratin, en omelette, etc.).



### Crumble de Chicorée, fourme et noix

**Ingrédients (pour 4 personnes)** : 1 chicorée pain de sucre, 50 g de beurre, 1 cuillère à café de sucre en poudre Pour la pâte à crumble : 100 g de farine, 100 g de noix hachées, 80 g de beurre froid, fourme d'Ambert

**Préparation** : Lavez et coupez la chicorée en lanière assez fines. Faites fondre les 50 g de beurre dans une sauteuse, ajoutez les lanières de chicorée et laissez dorer un peu. Saupoudrez de sucre, baissez le feu et poursuivez la cuisson quelques minutes avec un petit peu d'eau. Préchauffez le four th 6 (180°C).

Mélangez du bout des doigts la farine, les noix hachées, les 80 g de beurre froid en morceaux, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Disposez la chicorée dans un plat allant au four ou des ramequins beurrés, parsemez de cubes de fourme d'Ambert puis répartissez la pâte sableuse sur le dessus et enfournez pendant 25 min jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servez très chaud.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1,5 kg de courge musquée de Provence, 500 g de chou-fleur blanc ou chou-fleur romanesco, 800 g d'aubergines, 1 botte de céleri branche, 500 g de poivrons, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 1 chicorée frisée pain de sucre

**Petit panier** : 1 botte de navet, 500 g de courgettes, 1 kg de tomates, 1 chicorée pain de sucre, 1 botte de ciboulette

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-12 h30

