

## Notre rendez-vous de la semaine

20-21 avril 2018  
PORTES OUVERTES  
de l'ESAT VIVRE

Les travailleurs et le personnel de l'ESAT Vivre à Chatenay-Malabry (où nous avons un dépôt de nos paniers de légumes et également un point de vente de nos conserves) ont

le plaisir de vous convier à leurs **Journées Portes Ouvertes** ce **vendredi 20** et **samedi 21 avril de 10 h à 17 h**.



L'ESAT est une structure qui permet aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif en milieu protégé. Ils proposent à la vente des **plantes bisannuelles** (viola cornuta, pensées, giroflée, myosotis, pâquerette, primevères...) des **vivaces** (aster sedum graminée, heuchera, sagine...), des **aromatiques** (romarin, thym, menthe...) des **petits fruitiers** (groseilles, cassis, framboisier, fraisier, murier, kiwi, figuier...) : venez-les rencontrer et faire vos achats pour embellir votre jardin ou terrasse aux serres de l'ESAT VIVRE (près de la Chapelle du Sacré Coeur) 12 avenue des 4 fusillés - 92290 Châtenay-Malabry. **Nous y aurons un stand samedi, parlez-en autour de vous, merci !**

## La recette de la semaine

Gâteau à la compote de pommes et aux épices



**Ingrédients** : 175 g de sucre Mascobado, 1/2 càc de muscade, 2 càc de cannelle d'Artisans du monde, 1 pot de compote de pommes de la Conserverie, 225 g de farine du fournil d'Emmanuel Vandame, 150 g de beurre mou, 2 oeufs des P'tites cocottes d'Edith, 1 sachet de levure, 75 g de raisins secs (facultatif)

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°C

Battez le beurre en pommade, ajoutez le sucre et la levure (battre jusqu'à obtenir une crème légère) puis versez peu à peu les oeufs préalablement battus en omelette. Ajoutez la compote puis la farine, les raisins secs, la cannelle et la muscade, mélangez bien.

Versez dans un moule à manqué préalablement beurré de 20 à 22 cm de diamètre.

Enfournez 35 à 40 min (une lame de couteau enfoncée à coeur doit ressortir propre). Laissez reposer 10 min avant de le démouler. *Tous les ingrédients (ou presque) sont en vente à la boutique de la Ferme des Potagers.*

## A la boutique cette semaine

Comme vous le savez, pas de panier pendant 4 semaines (reprise des livraisons en semaine 20) mais **notre boutique reste ouverte, venez-nous voir et faites le plein de légumes et fruits frais, bio et de saison** : asperges vertes, radis roses, blettes, épinards, choux-fleur, salades, pommes de terre, carottes, concombres, fraises, pommes, poires, kiwis, pamplemousses... et aussi pains, fromages, oeufs extra-frais...

**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**

