

## Quoi de neuf à la boutique ?

Nos **pleurotes et nos shiitakes Bio**, issus de notre champignonnière, sont de retour à la boutique de la Ferme des Potagers : ils accompagneront à merveille volailles et autres mets du réveillon !



Les **rillettes de poisson** de **Nicolas HERAULT**, pêcheur professionnel en Haute-Loire (37) au filet ou à la nasse. Après la pêche, retour à l'atelier, Nicolas change alors son ciré pour la blouse blanche et le tablier afin de procéder au rinçage des poissons, à l'étiquetage et au glaçage pour être vendus frais. Ils peuvent être fumés ou servir à la fabrication des rillettes ou de la soupe selon les demandes.



Les **produits céréaliers** de la **Ferme au Colombier** à Néron (28) : farine d'épeautre ou de sarrasin, flocons d'avoine, semoule de maïs, son d'avoine ou encore graines

d'épeautre décortiqué.

C'est dans les années 1960 que Jacques, le grand-père, a fait l'acquisition de la Ferme. Son petit-fils, Romain, est aujourd'hui à la tête d'une exploitation de polyculture de 160 hectares et d'un élevage en **agriculture biologique**.

## Retour en images sur le 6ème Atelier d'Entraide Culinaire

Nouvelle session de partage de recettes de cuisine pour 8 de nos salariés en insertion. Animés



par les **bénévoles** de la **Maison Pour Tous de Marcoussis**, ces ateliers culinaires desti-

nés à apprendre à cuisiner les légumes de saison, sont des rendez-vous très attendus !



## Merci !

Un grand merci à la **Fédération des Parents d'Elèves de l'Enseignement Public de Marcoussis** qui a offert à notre association une partie des invendus de la Bourse aux jouets qu'ils ont organisée début décembre. C'est une cinquantaine de **jeux, jouets, vélos d'occasion**, mais en très bon état, que nos salariés en insertion ont pu se partager pour gâter leurs enfants et petits-enfants.



Ci-dessous, photo de clôture de la 2ème édition des « Journées de l'engagement » organisée par **La Banque Populaire Rives de Paris**. Le principe de ces journées : 1 RTT posé + 1 RTT offert par la banque = **2 jours d'immersion solidaire** au sein d'associations partenaires. Merci à la Banque Populaire Rives de Paris d'avoir créé ces journées de l'engagement qui permettent à leurs collaborateurs de s'investir dans des structures comme la nôtre.



## La recette de la semaine

Soupe aux carottes, topinambours et pommes de terre



**Ingrédients (pour 4 pers.)** : 1.5 l d'eau, 500 g de carotte, 500 g de topinambour, 150 g de pomme de terre, 1 pincée de muscade en poudre, sel & poivre, 10 cl de crème fraîche

**Préparation** : Épluchez les pommes de terre, coupez-les en petits morceaux et rincez-les.

Lavez les carottes et les topinambours et frottez-les avec une brosse (inutile de les éplucher) puis coupez-les en fines rondelles.

Plongez le tout dans une marmite d'eau bouillante salée (environ 1,5 litre), pendant environ 20 minutes. Ensuite, à l'aide d'une fourchette, vérifiez que les légumes sont bien cuits sinon prolongez la cuisson.

Mixez les légumes dans l'eau.

Ajoutez une pincée de noix de muscade, salez et poivrez. Ajoutez la crème fraîche, remuez-bien. Servez aussitôt avec des croûtons et/ou du fromage râpé.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de pommes de terre\*, 1 kg de topinambours\*, 1 confiture de tomates vertes, 1 kg de carottes\*, 800 g d'oignons\*, 125 g de mâche

**Petit panier** : 1 kg de pommes de terre\*, 500 g de carottes\*, 500 g d'oignons\*, 1 botte de pourpier

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

*\*Ces légumes proviennent de l'exploitation d'un maraîcher en agriculture biologique*

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

