

## Quoi de neuf à la Conserverie Coopérative de Marcoussis ?



Mixage du coulis par Tith, salariée de la CCM, sous la supervision complice de Santiago TOLEDO BETANZOS.

Santiago TOLEDO BETANZOS, maître saucier, a confié à l'équipe de la Conserverie la production de sa recette de **Coulis de tomates et Chile Habanero**, produit pour sa marque « Feu de Dieux ».

Les **piments Habanero** utilisés pour son coulis proviennent de la production des **Potagers de Marcoussis**.

Le test de 250 bouches s'est révélé très concluant.

Santiago TB. souhaite cependant évaluer l'importance des ventes, l'accueil de ses clients face à ce nouveau produit avant de planifier de nouvelles productions de son **coulis muy caliente !**

Ses produits sont en vente dans **quelques boutiques de la région parisienne** et sur son **site internet**.

Plus d'infos : [www.saucesfeudedieux.com](http://www.saucesfeudedieux.com)



## Le légume de la semaine

Le **radis blanc**, radis d'hiver, également radis chinois, **daikon en japonais**, et mu en coréen est le cousin asiatique du radis noir, mais il est généralement plus long et a la peau blanche. Il est aussi plus succulent, légèrement piquant et moins fibreux. Cette racine est originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient. Cet aliment aide le métabolisme grâce à ses propriétés drainantes et diurétiques qui facilitent la digestion.



### Comment le cuisiner ?

Il peut se consommer **cru**, râpé ou coupé en julienne, tout comme les carottes. Si vous désirez cuisiner le daikon, la meilleure cuisson est celle **à la vapeur** car elle garde intacte toutes ses substances nutritives au radis. Lorsqu'il sera prêt vous pourrez le mettre dans une salade ou simplement l'assaisonner avec un peu d'huile d'olive et l'utiliser pour accompagner un plat de viande ou de poisson. Vous pouvez le mettre **dans vos soupes** également sachant que le piquant du radis blanc s'atténue considérablement à la cuisson. Il se marie à merveille avec des pommes de terre et d'autres légumes de saison et se cuisine comme eux (quelques minutes dans l'eau, puis mixer quand il est tendre).

**Au four**, le daikon s'associe aux pommes de terre et autres légumes pour un plat **gratiné** : le couper en rondelles avec des pommes de terre (et/ou des aubergines ou des carottes), saupoudrer de fromage et de chapelure et mettre au four. Simple, léger et savoureux.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 gros potimarron, 1 kg de tomates, 700 g de navets, 700 g d'aubergines, 400 g de poivrons, 1 botte de radis japonais Daikon, 1 botte de persil

**Petit panier** : 1 petit potimarron, 700 g de tomates, 400 g de navets, 1 botte de radis japonais Daikon, 1 botte de persil

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

**Boutique ouverte** : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19 h - samedi 10 h-12h30

