

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 24 décembre 2019 - n° 883



20 ans que les Potagers cultivent la solidarité

Retour en images sur la soirée d'ouverture des 20 ans des Potagers

Un grand merci à tous nos visiteurs, adhérents, salariés, administrateurs, partenaires, bénévoles, aux musiciens et à l'équipe de l'Ecole des Arts, à Olivier THOMAS, maire de Marcoussis et à son équipe municipale... A vous tous qui avez fait de cette soirée du 18 décembre un moment de partage inoubliable ! D'autres rendez-vous sont à venir : à suivre...



Crédit Photos : Ecole des Arts

Merci !

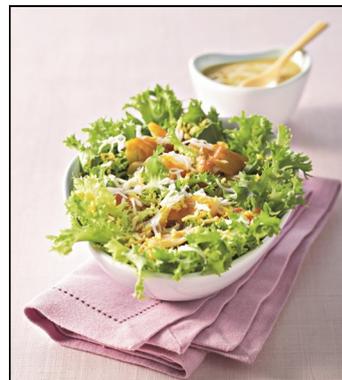


Un grand merci à la **Fédération des Parents d'Elèves de l'Enseignement Public de Marcoussis** qui a **offert à notre association** une partie des invendus de la Bourse aux Jouets qu'ils ont organisée début décembre. C'est une cinquantaine de **jeux, jouets, vélos d'occasion**, mais en très bon état,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



La recette de la semaine

Salade de chicorée au haddock



Ingrédients pour 4 personnes : 1 salade chicorée (frisée, scarole ou pain de sucre), 600 g de haddock, 2 échalotes, 2 oeufs, 10 cl de lait, 1 càc de moutarde, 2 càs de vinaigre de vin, 6 càs d'huile d'olive, sel & poivre

Préparation : Mettez le haddock dans une casserole, recouvrez-le d'eau froide, ajoutez le lait et portez à ébullition. Dès les premiers bouillons, retirez du feu, couvrez et laissez pocher 10 min.

Faites durcir les oeufs 10 min à l'eau bouillante, rafraîchissez-les puis égalez-les. Lavez et retirez les grosses côtes de la salade, essorez-la. Epluchez et émincez finement les échalotes.

Dans un bol, délayez la moutarde avec le vinaigre, du sel, du poivre. Versez l'huile en filet en émulsionnant à la fourchette. Ajoutez les échalotes. Egouttez le haddock, retirez la peau et les arêtes, effilochez-le.

Répartissez la salade dans des coupelles. Déposez le haddock par-dessus, arrosez de vinaigrette aux échalotes. Ouvrez les oeufs, retirez les jaunes et passez séparément à la moulinette les blancs et les jaunes. Parsemez-en la salade et servez.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1,5 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 botte de poireaux, 1 botte de carottes, 500 g de navets, 500 g de radis noirs ronds, 1 salade chicorée, 150 g de mâche

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 botte de poireaux, 1 salade chicorée, 150 g de mâche

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

* Ces pommes de terre proviennent d'un maraîcher bio autre que Les Potagers de Marcoussis

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

