

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

29 janvier 2020 - n° 887



20 ans des Potagers : programme complet des événements

Nous vous en parlons dans les numéros précédents, découvrez la **programmation des animations** et bloquez d'ores et déjà ces dates dans votre agenda :

sur le créneau de votre choix (4 personnes maximum par mercredi) en cliquant sur le lien ci-dessous :

https://doodle.com/Vis_mavieauxPotagers

Jeudi 23 janvier

à 20h : Groupe de rock «Les BLTN» à la Ferme des Potagers.

Dimanche 26 janvier

à partir de 9h : Vente/dégustation soupes sur le marché de Marcoussis (place de la République).

Lundi 3 février

à 18h30 : Vernissage de l'exposition photos Alain AUBOIROUX à la Ferme des Potagers.

Exposition du 4 au 28 février de 8h à 12h et de 14h à 16h.

Vendredi 28 février

à 19h : Atelier guitare Jazz et Jazz Manouche à la Ferme des Potagers.

Mardi 3 mars

à 18h : Assemblée plénière du Conseil Municipal des Enfants à la Ferme des Potagers.

Samedi 14 mars

Rando découverte des Potagers (parcours d'environ 4 km).

Rendez-vous sur le parking de la Ferme des Potagers

à 9h45 - retour vers 11h30.

Samedi 28 mars

à 11h : Musique Cubaine à la Ferme des Potagers.

Samedi 25 avril

de 9h à 13h : Assemblée Générale des Potagers à la Ferme des Potagers et exposition de légumes revisités par Véronica.

9h : Accueil

9h30 : Assemblée générale

11h : Musique avec les groupes de L'Ecole des Arts

12h : Repas collaboratif (chacun amène une entrée, une salade, un dessert...).

Vendredi 15 mai

à 19h : Vernissage de l'exposition COPART et Mosaïques LE PEUTREC à la Ferme des Potagers.

Exposition du 18 au 29 mai de 8h à 12h et de 14h à 16h.

Samedi 16 mai

à 10h15 et 11h15 : visites de la Conserverie.

à 11h : Jazz O'Potagers à la Ferme des Potagers.

Mercredi 27 mai

à 20h30 : Soul Kitchen à la Ferme des Potagers.

Vendredi 12 juin

à 19h : Chorale rock «Les RockSis» et atelier chant musique actuelle à la Ferme des Potagers.

Dimanche 21 juin

Fête de la musique à la Ferme des Potagers.

Ces animations sont en **Entrée Libre, ouvertes à toutes et à tous** alors n'hésitez pas à venir accompagné(e)s sur l'un ou l'autre de ces moments pour **faire découvrir notre structure** à votre entourage (famille, amis, voisins, collègues, etc.).

Il y a aussi des **moments que nous souhaitons vous réserver**, à vous seul(e)s, chères et chers adhérent(e)s qui soutenez notre association depuis peu ou fort longtemps, en vous proposant de **venir partager une demi-journée de travail en immersion complète** avec nos équipes : venez vivre la vie d'un **Jardinier (Potagers)** ou d'un **Transformateur (Conserverie)**, le mercredi matin de votre choix de 8 h à 12 h. Nous avons mis en place un Doodle qui vous permet de vous inscrire directement

Si vous souhaitez **découvrir l'envers du décor, partager les conditions de travail de nos salarié(e)s** en participant à la récolte des légumes dans les parcelles ou à la préparation des paniers ou encore à la fabrication de nos conserves, **venez vous joindre à nous !**

Les outils ou ustensiles vous seront fournis (idem blouse, charlotte et surchaussures pour la conserverie), en revanche, il vous faudra venir avec la tenue adéquate pour travailler dans les champs : bottes, imperméable, etc. à adapter en fonction de la météo.

Pour tout complément d'information : l.gibou@pdm91.fr

Nous serons très heureux de vous accueillir sur l'un ou l'autres de ces temps partagés, à très bientôt !

Retour en images

Atelier **culinaire** du samedi 18 janvier :



Soirée Rock avec « **les BLTN** » de l'Ecole des Arts de Marcoussis ce jeudi 23 janvier :



Merci aux musicien(ne)s !

Crédit photos : Ecole des Arts de Marcoussis

La recette de la semaine

Galette aux épinards (ou blette) et ricotta

Recette réalisée lors de l'atelier culinaire du samedi 18 janvier

Ingrédients : 2 pâtes feuilletées, 2 oignons, 750 g d'épinards ou blette, 250 g de ricotta, 125 g de parmesan râpé, 1 gousse d'ail, 1 càc de sucre, 1 oeuf



Préparation : Faites préchauffer le four.

Mettez dans une casserole du beurre et un peu d'huile pour éviter que le beurre noircisse.

Rajoutez les oignons taillés en fines rondelles et le sucre pour caraméliser les oignons, l'ail haché et le poivre.

Ajoutez les épinards (ou les blettes), préalablement rincés et essorés, dans la casserole et faites-les fondre.

Ajoutez la ricotta et le parmesan, bien mélanger.

Si ce n'est pas suffisamment lié, rajoutez un oeuf entier.

Vérifiez si c'est assez salé sinon rajoutez du sel ou du parmesan.

Passez la préparation dans une passoire et récupérez le jus de cuisson pour une éventuelle béchamel.

Déroulez la pâte feuilletée sur une feuille de cuisson et étalez la préparation en laissant 1 cm aux bords de la pâte (ne pas trop charger le centre de la galette au risque qu'elle s'effondre quand on la coupe donc bien répartir la préparation sur l'ensemble).

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée et fermer en appuyant avec les doigts le pourtour (pas trop près du bord sinon la pâte ne monte pas correctement).

Dorez la surface avec un oeuf entier préalablement mélangé à un peu d'eau et une petite pincée de sel.

Pour bien monter, la pâte feuilletée doit subir un choc thermique donc avant la mise en cuisson, mettez la galette au froid durant 1h/1h30.

Faites cuire au four à 180°C durant 30 minutes.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 botte de poireaux, 700 g d'oignons*, 700 g de carottes*, 500 g de radis Daykon, 1 botte de blette, 1 salade Batavia*

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 botte de poireaux, 500 g de carottes*, 1 chicorée

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

* Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique 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-19h - samedi 10 h-12h30

