

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 02 décembre 2020 - n° 925



## BON PLAN

A la boutique de la Ferme des Potagers, on peut trouver des **idées cadeaux qui ont du sens**, issues de l'**Economie Sociale et Solidaire**, pour les **Fêtes de fin d'année** ! Vous y trouverez des corbeilles de **produits locaux** « toutes prêtes » aux saveurs sucrées et salées ou à composer selon vos envies (conserves artisanales, infusions, chocolats, thés, miels, crèmes de marron, bières, pâtes de fruits, pains d'épice...).



Et pour des fêtes écoresponsables,



essayez-vous aux emballages cadeaux **sans papier façon Furoshiki** (technique japonaise traditionnelle de pliage et de nouage du tissu utilisée pour l'emballage de cadeaux et le transport d'objets : voir les tutos sur internet) ou utilisez **nos sacs en coton bio**, un contenant qui pourra être réutilisé.



Mais aussi tout l'**artisanat** d'Artisans du Monde : objets décoratifs, bijoux, étoiles, maroquinerie, jeux, jouets... ou encore des **tabliers pour adultes et enfants** pour cuisiner ou jardiner aux couleurs des Potagers et de la Conserverie.



## IMPORTANT

Organisation des distributions des paniers et ouverture de la boutique pour les fêtes de fin d'année :

**En semaine 51** (du lundi 14 décembre au samedi 19 décembre) :

- la boutique sera ouverte aux jours et aux horaires habituels du mercredi au samedi inclus,
- les paniers seront livrés aux jours habituels de livraison (idem retrait des paniers sur Marcoussis vendredi et samedi) **mais les quantités de légumes seront plus importantes** (ce seront des *légumes dits de garde* (pommes de terre, carottes, courges, etc.) donc qui se conservent bien, pas de risque de perte) **afin de compenser la non livraison des paniers en semaine 52.**

**En semaine 52** (du lundi 21 décembre au samedi 26 décembre) :

- la boutique sera ouverte mercredi 23 décembre aux horaires habituels et **jeudi 24 décembre** mais **jusqu'à midi** (fermée vendredi 25 férié **et** samedi 26 décembre),
- **pas de livraison de paniers cette semaine-là** (plus gros paniers en semaine 51 pour compenser) : il n'est donc pas utile d'annuler la livraison de votre panier si vous souhaitez vous absenter.

**En semaine 53** (du lundi 28 décembre au samedi 02 janvier) :

- la boutique sera ouverte mercredi 30 décembre aux horaires habituels et **jeudi 31 décembre** mais **jusqu'à midi** (fermée vendredi 1er férié **et** samedi 02 janvier),
- **pas de livraison de paniers cette semaine-là** (l'abonnement porte sur une livraison de 45 paniers sur 52 semaines, il n'y a donc pas de livraison de panier prévue pour cette 53ème semaine) : il n'est donc pas utile d'annuler la livraison de votre panier si vous souhaitez vous absenter.

**Reprise des livraisons 1ère semaine de janvier !**

## La recette de la semaine

Poêlée de navets Boules d'Or et salade de chicorée Pain de sucre



**Ingrédients pour 4 pers.** : 800 g de navets jaunes dits boules d'or, 200 g de lardons fumés, 30 g de beurre, 1 càs de miel, persil, sel & poivre

**Préparation** : Épluchez les navets et coupez-les fines rondelles.

Faites cuire les navets 5 minutes dans l'eau bouillante salée puis égouttez-les avant de les passer sous l'eau froide.

Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les navets, le miel et les lardons fumés.

Faites-les revenir sur feu moyen en les remuant 5 min jusqu'à ce qu'ils colorent. Salez, poivrez. Hors du feu, ajoutez le persil ciselé et servez aussitôt !

Accompagnez cette poêlée d'une **salade chicorée pain de sucre** : coupez le pain de sucre en deux dans le sens de la longueur et l'émincer en lamelles de 1 ou 2 cm environ. Lavez la salade et l'essorer.

Préparez la vinaigrette avec 3 càs d'huile de votre choix, 1 càs de vinaigre, 1 càc de moutarde. Salez et poivrez puis mélangez le tout. Ajoutez à votre convenance quelques noix hachées, un peu de crème fraîche ou des morceaux de roquefort, des morceaux de pommes, des croûtons de pain...

## Dans votre panier cette semaine

**Grand Panier** : 1 part de courge (environ 1 kg), 1 kg de navets jaunes, 1 kg de carottes\*, 500 g de pomme de terre\* (chair ferme), 500 g d'oignons, 500 g de fenouil, 1 chicorée pain de sucre

**Petit panier** : 1 part de courge (environ 1 kg), 1 kg de carottes\*, 800 g de navets jaunes, 1 chicorée pain de sucre

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-19 h - samedi 10 h-12h30**

