

1ER FEVRIER 2023 - N° 1013

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Ouverture de la boutique en ligne de la Ferme

Boutique en ligne pour nos adhérent(e)s sur les points de dépôt

Comme annoncé en décembre dernier, nous allons ouvrir, **chaque début de mois**, la boutique en ligne à nos adhérent(e)s qui reçoivent leurs paniers **sur un point de dépôt autre que Marcoussis** et qui, de fait, n'ont **pas accès à la boutique de la Ferme** pour compléter leurs paniers de légumes.

Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, nous vous invitons à vous rendre sur le **logiciel CocagneBio** (que vous utilisez déjà pour annuler vos paniers, consulter vos factures, etc.) et à cliquer sur **"Compléter mon panier"**.

Pour débiter, nous vous proposons une sélection de **fruits bio de saison** (fournisseur L'Rbio) : pommes "Juliet", poires "Conférence", kiwis verts ainsi que le **miel** (pot de 500 g) des abeilles de Jean-Denis Muller et bien sûr **nos conserves artisanales** produites à la Ferme des Potagers de Marcoussis (sauf la confiture de fraise et le coulis de tomate que nous n'avons plus en stock).



La boutique en ligne sera ouverte à partir de ce mercredi 1er février et vous avez la possibilité de commander jusqu'au **lundi 6 février**.

Livraison de votre commande **mercredi 8 ou jeudi 9 février** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier de légumes **dans un sac nominatif** à part.

Ces commandes sont **réservées aux adhérent(e)s livré(e)s sur les points de dépôt** (nos adhérent(e)s à Marcoussis pouvant faire leurs achats à la boutique de la Ferme) et en **paiement par prélèvement** : le montant de la commande sera prélevé fin février (pas de règlement par chèque), **merci de votre compréhension**

Le logiciel CocagneBio fonctionne comme une boutique en ligne classique. A toutes fins utiles, une **notice d'utilisation** avec des captures d'écran est jointe à cette Feuille de Chou.

N'hésitez pas à contacter Laure GIBOU par téléphone au 01 64 49 52 80 ou par mail : Lgibou@pdm91.fr si vous rencontrez une difficulté.



Dégustation de crêpes



C'est la Chandeleur ! Pour l'occasion, nous vous invitons ce **mercredi 1er et jeudi 2 février de 14 h à 17 h** à venir déguster une crêpe à la boutique de la Ferme.

Réalisées avec les bons produits de nos partenaires locaux : les **œufs extra-frais** des P'tites cocottes d'Edith et la **farine** de la Ferme au Colombier et de la Ferme Vandame, elles vous seront proposées en dégustation avec notre confiture d'abricot et notre **confiture de tomates vertes** dont c'est le grand retour !

Et bien d'autres produits vous attendent pour accompagner celles que vous ferez à la maison : **sirop d'agave**, **sucre de canne** Mascobado ou Dulcita ou encore **pâte à tartiner** d'Artisans du Monde, **miels** locaux, etc. Les gourmands n'auront que l'embaras du choix !

La recette de la semaine

TARTIFLETTE AU CHOU VERT & POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 210°C. Mettez deux grandes casseroles d'eau salée à bouillir.

Pelez **500 g de pommes de terre** et plongez-les dans l'eau bouillante 20 min. Rincez le **chou vert**, émincez-le en lamelles à plonger dans la 2ème casserole pendant 10 min. Rincez les légumes à l'eau froide et égouttez-les.

Emincez **1 oignon** avant de le faire fondre dans une poêle avec une **noix de beurre**, ajoutez **150 g de lardons fumés** puis **3 càs de crème fraîche** et **20 cl de vin de Savoie (facultatif)** et laissez cuire en remuant 5 min. Salez et poivrez.

Coupez les pommes de terre en rondelles puis répartissez-les avec le chou vert dans un grand plat à gratin. Recouvrir avec la préparation et ajoutez le **Reblochon** coupé en deux, avec la croûte vers le haut. Enfournez 20 min jusqu'à ce que le Reblochon soit doré à souhait ! Servez avec une salade.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 2 choux cabus (ou 1 gros), 800 g de poireaux, 1 botte de chou kale, 150 g de mâche, 1 botte de pourpier

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 2 choux cabus (ou 1 gros), 1 salade

*Ces légumes proviennent d'un maraîcher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis



Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

