



## Panier du mardi 11 septembre 2018

*Sous réserve de changement de dernière minute*

**Panier à 11,30 €**

Courgette : 2.75€  
Échalote : 1.15€  
Pomme de terre : 2.04€  
Tomates : 2.35€  
Poivron de couleur : 1.06€  
Persil : 1.53€

**Panier à 16,30 €**

Courgette : 3.68€  
Echalote : 2.30€  
Pomme de terre : 2.04€  
Tomates : 3.91€  
Petit Poivron couleur : 2.04€  
Betterave : 1.70€

## Actualités du jardin

La semaine dernière, la feuille de chou a été rédigée par Thyphaïne, une maraîchère du jardin.

Son texte traduit un sentiment partagé par tous : nous avons, en ce moment une bonne équipe. Bien sûr, il y a toujours des personnalités plus délicates ou plus en difficulté, mais la solidarité du groupe est un véritable atout.

De ce fait, nous pouvons nous lancer dans des actions un peu différentes que nous avons mises en suspens... Nous avons d'autres soucis à affronter....

Il y a quelques années, nous avons déjà mis des maraîchers à contribution dans la rédaction de la feuille de chou. Cette fois, nous mettons le groupe en réflexion pour proposer des textes.

Autre nouveauté, une nouvelle feuille de chou ! Qu'en pensez-vous ?

Dernière nouvelle : le retour de l'équipe de l'IME de Champhol : un partenariat dans la durée dont nous reparlerons !

Claire Genova 07 86 00 46 31

## L'idée Recette

### Gratin courgettes et pommes de terre

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

**Ingrédients (pour 3 personnes) :**

2 courgettes  
3 pommes de terre  
10 cl de crème fraîche (ou de béchamel, selon vos goûts)  
100 g de gruyère râpé  
Poivre  
Sel  
Muscade (en poudre), herbes de Provence

**Préparation :**

- Faire cuire les pommes de terre avec la peau (elles doivent rester un peu fermes). Faire cuire les [courgettes](#) (coupées en rondelles) à l'étouffée avec des herbes de Provence, du sel et du [poivre](#). Eplucher les pommes de terre. Les couper en tranches.  
Dans un plat à gratin, mélanger les pommes de terre et les courgettes. Saler, poivrer, rajouter des herbes de Provence, la crème fraîche (ou la [béchamel](#)), la [muscade](#) et un peu de [fromage](#) (50g). Mélanger de manière à bien répartir la crème et le fromage, puis couvrir avec le reste du fromage.  
Cuire 20 mn à four chaud (thermostat 7/210°C).

## Le panier de la semaine

Courge, oignon rouge, tomate, ...  
(Sous réserve de changement de dernière minute)