



Mardi 29 Septembre 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Courgettes : 2.28€

Courgettes : 3.05€

Betteraves : 1.29€

Betteraves : 2.58€

Radis noir : 1.45€

Radis noir : 1.45€

Tomates anciennes : 2.25€

Tomates anciennes : 3.60€

Patates douces : 3.57€

Patates douces: 5.06€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Semaine importante pour le jardin, le Conseil d'Administration (CA), m'a autorisée à préparer l'Assemblée Générale selon les procédures particulières liées à la période de pandémie.

Ce mardi 29 septembre, notre CA va examiner les comptes présentés par notre Commissaire Aux Comptes, CAC, monsieur Thierry Morel.

Suite aux votes de cette instance, je vous enverrai un mail avec les différents éléments de situation du jardin, approbation des comptes, rapport du CAC, affectation du résultat, proposition de cotisation pour 2021, élections au Conseil d'Administration. Je vous solliciterai pour voter par mail, avant jeudi 18 heures, pour que notre Assemblée Générale puisse se tenir à distance.

Nous sommes dans une phase active de renouvellement de notre CA. N'hésitez pas à faire acte de candidature. Je vous ai envoyé un mail explicatif à ce sujet : n'hésitez pas à me contacter pour plus de détails !

Merci d'avance !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Pancakes à la patate douce

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

300 g de patates douces

2 œufs

100 g Farine

50g Beurre

20 cl de crème liquide

3 c. à s. de sucre

1 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide

2 c. à c. de cannelle

1 c. à c. de levure chimique

Préparation :

Eplucher la patate douce et la couper en morceaux. La cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre. L'égoutter et l'écraser à la fourchette dans un bol. Laissez refroidir.

Ajouter les œufs, la farine, le sucre, l'extrait de vanille, la cannelle, la levure chimique, le beurre fondu et la crème liquide. Mélanger jusqu'à consistance d'une pâte homogène.

Chauffer une poêle antiadhésive et cuire les pancakes en versant la pâte par petites louchées. Retourner délicatement à l'aide d'une spatule.

Le panier de la semaine prochaine

Pommes de terre, butternet, pommes, navets boule d'or, fenouil (Sous réserve de changement de dernière minute)