



Mardi 20 Octobre 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Céleri rave : 2.30 €

Céleri rave : 2.30 €

Poireaux : 1.93 €

Poireaux : 3.86 €

Carottes : 3.01 €

Carottes : 3.01 €

Navets violets : 0.66 €

Navets violets : 1.33 €

Radis noirs : 0.87 €

Radis noirs : 1.45 €

Pommes : 1.87 €

Pommes : 3.74 €

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Notre premier Conseil d'Administration s'est déroulé le 12 octobre.

L'équipe est renouvelée, avec 6 nouveaux administrateurs sur les 13.

Notre président est toujours Xavier Morisseau, et ceci depuis la création du jardin, Anouchka Michaut, créatrice de notre site et de notre page Facebook est vice-présidente, Lise Pacon Feller est notre nouvelle trésorière, Nicolas Rauch, ancien accompagnateur socioprofessionnel est notre secrétaire et Vincent Fauchoux, ancien vice-président reste membre. Il a pris de nouvelles fonctions dans sa commune et craint de ne pouvoir assurer le rôle qu'il tenait antérieurement.

Dans l'assemblée du CA, de multiples compétences sont présentes et vont nous être grandement utiles vu les enjeux des mois à venir.

Premier enjeu, mettre en route le projet de Lèves, avec de multiples composantes à examiner pour que chacun s'approprie une problématique porteuse d'avenir mais complexe ! À suivre, donc !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Gratin de céleri-rave aux pommes

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 1 heure

- 1 boule de céleri-rave (ou des panais)
- 2 pommes (reinettes)
- 40 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel et poivre

1. Pelez le céleri, rincez-le et épongez-le, puis tranchez-le en 4. Recoupez chaque quartier en tranches fines. Faites-les cuire à la vapeur pendant 5 min.
2. Pelez et évidez les pommes, découpez-les en rondelles minces. Préchauffez le four à th 6 (180°). Beurrez généreusement un plat à four.
3. Remplissez le plat de couches alternées de céleri et de pommes, poudrez chaque couche avec du sel, du poivre et de la muscade.
4. Faites chauffer doucement la crème dans une petite casserole, versez-la en filet sur le plat. Répartissez dessus le reste de beurre coupé en petits dés et enfournez pour 1 h. Servez très chaud dans le plat de cuisson.

Le panier de la semaine prochaine

Betteraves, haricots grain, salade, patate douce, courge

(Sous réserve de changement de dernière minute)