



Mardi 10 Novembre 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Carottes botte : 3.01€

Carottes botte : 3.01€

Betteraves : 1.29€

Betteraves : 1.62€

Courge : 1.62€

Courge : 2.91€

Patates douces : 2.68€

Patates douces : 3.57€

Mâche : 2.21€

Mâche : 4.76€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Avec le nouveau confinement, les difficultés de nos maraîchers reprennent, en partie.

Ce qui change, du côté positif, c'est le maintien des possibilités de contacts avec les services sociaux, mais nous retrouvons toutes les problématiques de suivi de dossiers et de déconnexion du fait du télétravail.

Dans ce contexte délicat, notre action d'insertion est fortement perturbée. Divers partenaires sont prêts à investir à nos côtés dans des projets d'avenir, mais il va se poser des questions importantes à plus court terme.

Normalement, une partie de nos subventions dépendent de nos résultats d'insertion, évalués positivement si nos maraîchers partent pour un emploi ou une formation qualifiante. Autant dire que le contexte actuel ne nous facilite pas la tâche...

Restons positifs, aucun d'entre nous n'a été contaminé pour le moment, c'est quand même l'essentiel !

Prenez soin de vous !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Gratin de patate douce et courge

- Temps de préparation : 1h
- Temps de cuisson : 15 min

Ingrédient :

4 patates douces

1 quartier de courge

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Fromage râpé

Poivre / Sel

Préparation :

Éplucher la courge et les patates douces.

Les couper en gros morceaux.

Les faire cuire dans une cocotte avec 2 verres d'eau pendant 15 min sous pression.

Mettre le tout dans une passoire et écraser grossièrement avec une spatule en bois.

Laisser reposer 45 min pour que la courge et les patates douces rendent bien leur eau.

Mettre dans un plat à gratin et ajouter la crème fraîche, du gruyère râpé, du sel et du poivre. Mélanger avec une fourchette pour obtenir une purée avec quelques morceaux. Saupoudrer de gruyère râpé et enfourner à 200° dans le four préchauffé jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Déguster, attention c'est chaud !

Le panier de la semaine prochaine

Oignons, pommes, carottes, poireaux, navets,
(Sous réserve de changement de dernière minute)