

## RECETTE DE LA SEMAINE

### LE PATE AUX PATATES

#### Ingrédients (pour 6-8 personnes)

- 2 pâtes brisées
- 1 pot de 20cl de crème fraîche épaisse
- 850g de pommes de terre
- 1 gros oignon
- environ 15g de persil
- 1 jaune d'oeuf
- un peu d'eau
- sel, poivre

#### Préparation

1. Préchauffer le four thermostat 6-7.
2. Couper les patates en fines rondelles dans un grand saladier. Saler et poivrer.
3. Ajouter l'oignon coupé en très petits cubes et le persil finement ciselé. Ajouter 15cl de crème fraîche épaisse. Mélanger soigneusement le tout.
4. Étaler la 1<sup>ère</sup> pâte dans le moule à tarte.
5. Bien répartir la préparation, sur le fond de tarte, en une couche homogène.
6. Humecter du bout des doigts le bord de la pâte avec un peu d'eau et déposer la seconde pâte en couvercle puis la souder à la première en un faisant un petit bourrelet.
7. Pratiquer 2 à 3 petites ouvertures dans le couvercle et badigeonner-le du jaune d'oeuf avec un pinceau.
8. Enfourner et laisser cuire pendant 45min.
9. Pratiquer une large ouverture circulaire dans le couvercle et étaler le reste de la crème et refermer le couvercle. Remettre au four pendant 1/4 d'heure.

*Servir chaud ou froid accompagné d'une salade verte.*

**BON APPETIT**



## Feuille de Chou 334



COMMISSION EUROPÉENNE  
Fonds social européen



RESEAU COGNAC

## Semaine 26

### REGLEMENT PANIERS DU 2EME SEMESTRE

La fin du premier semestre approche... et oui déjà !! Pour ceux qui ont choisi le règlement par chèque semestriel (216 euros) pensez à nous envoyer votre règlement pour le second semestre. Merci !!!

### « CHALLENGE COTISATION »

Grande déception en ce mardi 23 juin, je prends conscience que je ne relèverai pas mon défi... Il reste encore 60 adhésions à enregistrer. Soyez vigilants et regardez bien votre étiquette SVP !!!

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »  
37530 MONTREUIL EN TOURAIN  
Tél. : 02.47.30.05.56  
Site Internet : [www.jardinsdecontrat.fr](http://www.jardinsdecontrat.fr)  
eMail : [infos@jardinsdecontrat.fr](mailto:infos@jardinsdecontrat.fr)

## CONTENU DU PANIER

POMME DE TERRE NOUVELLE

SALADE

CONCOMBRE

PETIT POIS

## FERMETURE POINT DE DEPOT

POINT DE DEPOT	DATES	REPLACEMENT
Garage du Centre <b>Château-Renault</b>	8 au 31 août	Garage Vergeon (75 rue Voltaire)
L'Audonien <b>St Ouen les Vignes</b>	3 au 16 août	Mairie
Cordonnerie <b>Paul Bert</b>	27 juillet au 30 août	A définir...
Garage AD <b>Monnaie</b>	3 au 23 août	A définir...

Cette liste n'est pas complète donc soyez attentifs aux prochaines feuilles de choux !!!

### PETITS RAPPELS :

- IL EST TRES IMPORTANT DE VENIR RECUPERER SON PANIER **LE JOUR DE LIVRAISON**. D'UNE PART, IL NE FAUT PAS OUBLIER QUE LE(S) GERANT(S) DE VOTRE POINT DE DEPOT SONT ENTIEREMENT BENEVOLES ET NOUS RENDENT UN GRAND SERVICE ; ALORS EVITONS DE LES ENCOMBRER... D'AUTRE PART, VOUS POURREZ SAVOURER DES LEGUMES FRAIS !!!
- NOUS VOUS REMERCIONS EGALEMENT DE BIEN VOULOIR RAPPORTER VOS SACS VIDES SUR VOS POINTS DE DEPOTS.
- REGARDEZ BIEN VOS ETIQUETTES SUR VOS PANIERS VOUS INFORMANT DU SOLDE DE VOTRE COMPTE. UN SOLDE A ZERO NE SIGNIFIE PAS UNE SUSPENSION AUTOMATIQUE DES LIVRAISONS. TOUT PANIER LIVRE SERA DU.

## LA VIE DE LA FERME

Bonjour,

Je m'appelle Evelyne et j'ai 41 ans. Je suis mariée et j'ai 4 enfants. Je suis née près de la frontière belge à Rosandale dans le Nord (59). A l'âge d'un an, je suis partie en région parisienne où j'ai grandi jusqu'à l'âge de 20 ans.

Avant d'arriver à la ferme, j'ai élevé mes enfants et j'ai travaillé en tant qu'aide à la personne dans une maison de retraite.

Je suis arrivée à la ferme le 2 Juin 2009 et j'ai déjà pu faire différentes choses comme :

- la plantation de céleri rave,
- le désherbage des oignons et carottes,
- la cueillette des épinards et des bettes,
- la préparation de la soupe et le ménage des locaux...

...et après la feuille de chou je vais rejoindre mes collègues à la cueillette des fèves.

Je me sens bien à la ferme et je trouve tout le monde agréable.

BONNE SEMAINE A TOUS

Evelyne