

NOUVEAU POINT DE DEPOT

Nous informons que nous allons mettre en place de nouveaux points de dépôt pour les paniers à :

La Membrolle sur Choisille,
Nouzilly,
Luynes,
Chanceaux,
Vernou sur Brenne,
Vouvray,
St Martin le Beau.

Contactez-nous si vous êtes intéressés pour changer de lieu de dépôt.

Nous vous donnerons plus de détails dans les prochaines feuilles de chou.

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.



Feuille de Chou 347



Semaine 39

CONTENU DU PANIER

CELERI BRANCHE

OIGNON RADIS ROND

POMME DE TERRE

TOMATE ou COURGETTE ou POIVRON/AUBERGINE

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »
37530 MONTREUIL EN TOURAINE
Tél. : 02.47.30.05.56
Site Internet : www.jardinsdecontrat.fr
eMail : infos@jardinsdecontrat.fr

RECETTE DE LA SEMAINE

QUICHE AU CELERI ET GORGONZOLA

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 pâte brisée
- 150 g de ricotta
- 150 g de gorgonzola
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 3 oeufs entiers
- 4 branches de céleri
- 75 g de noisettes grossièrement concassées
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°.
2. Mettre les noisettes concassées sur une plaque allant au four et les laisser torréfier pendant 2 mn. Réserver.
3. Enlever les plus gros fils de branches de céleri et les couper dans la largeur en morceaux de 2 mm de large.
4. À la fourchette, mélanger le ricotta à la crème fraîche. Ajouter le gorgonzola coupé en petits dés puis les oeufs battus en omelette. Saler et poivrer.
5. Garnir le moule à tarte avec la pâte étalée.
6. Couvrir le fond de pâte avec les noisettes torréfiées et les recouvrir avec les lamelles de céleri avant de verser le mélange ricotta/crème fraîche/œufs/gorgonzola dessus.
7. Enfourner à mi-hauteur pendant environ 25 à 30 mn.
8. Le dessus de la tarte doit être doré et la crème de gorgonzola complètement prise.

Accompagnez la quiche avec une salade verte relevée au vinaigre balsamique.

BUON APPETITO !!!!

LA VIE DE LA FERME

Bonjour,

Je m'appelle Christopher et j'ai 21 ans. Je suis né à Amboise. J'ai suivi une formation de plombier/chauffagiste. Mais aujourd'hui, je souhaiterais faire une formation dans les espaces verts : j'ai déjà quelques connaissances dans ce domaine.

Je suis arrivé à la ferme, il y a 2 mois en Contrat d'Accompagnement à l'Emploi. Le métier de maraîcher est vraiment un beau métier, en arrivant ici je ne pensais pas que c'était un métier aussi physique ! Je le découvre jours après jours et cela m'intéresse beaucoup. D'ailleurs, nous allons bientôt planter la mâche. J'ai également participé au désherbage des choux. J'ai pu aussi travailler avec l'équipe de la traction animale : nourrissage des ânes et des chevaux, curage des écuries et attelage du cheval. J'ai également aidé à la préparation de la soupe pour la pause de 10h00 et au ménage des locaux.

LES PORTES OUVERTES DU WEEK END DERNIER...

Pour tous les adhérents qui n'étaient pas présents, voici en quelques lignes le résumé de cette journée.

J'ai participé à la vente de gâteaux (au chocolat et le clafoutis aux prunes du jardin) et de boissons. Sous le même stand, des musiciens ont donné le tempo de la journée (guitariste, contrebassiste, accordéoniste et chanteurs !). Sous la grange, nous avons notre magnifique stand de vente de légumes : salades, oignons, fenouil, radis, courges, pommes de terre, persil... ainsi qu'une exposition de photos. Sous le hangar, nous avons fabriqué des briques en terre crue et présenté la mise en œuvre de cet éco-produit. Guidés par nos trois encadrants maraîchers, les plus curieux ont découvert les milles et une facette du jardin. Les enfants ont pu faire des dessins avec des graines et des petits jeux. La ferme pédagogique a également présenté sa nouvelle maquette de maison écologique.

Cette journée s'est finie comme elle avait commencé...sous le soleil !

Bonne semaine à tous

CHRISTOPHER