

NOUVEAU POINT DE DEPOT

NOUZILLY

Boucherie/Charcuterie
Thierry Laisement
11 rue Paul Boivinnet
Le jeudi vers 16h30

Au Bec Fin (charcutier)

114 rue de la Fuye
Le vendredi vers 16h45



LUYNES

L'Antada
9 rue des Halles
Face à l'église
Le jeudi vers 15h30

VERNOU SUR BRENNE

Boulangerie-Pâtisserie HUVET
8 rue Lucien Arnoult
(Face à l'église)

TOURS CENTRE

Café « Le Beau Jardin »
79 rue Georges Renard

VOUVRAY

« Bouchon »
Bar Tabac Brasserie
26 rue du Commerce

En attente
d'au moins
10 inscrits

Créatelier

60 rue Blanqui

Bien Etre

(magasin de produits diététiques)
26 rue du Commerce

ST MARTIN LE BEAU

Charcutier/Traiteur
1 rue de Chenonceau

Foyer Jeune Travailleur

Rue Bernard Palissy

CHANCEAUX SUR CHOISILLE

Charcuterie Jean-Luc Caillard
Carrefour Ste Agathe,
Route de Langennerie

MANIFESTEZ-
VOUS SI L'UN DE
CES POINTS DE
DEPOT VOUS
INTERESSE !!!

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 354



Semaine 46



CONTENU DU PANIER

CHOU

CAROTTE

CELERI RAVE

POTIMARRON

MACHE

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

TARTE AU POTIMARRON ET CELERI RAVE

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de céleri rave
- 1 grosse échalote
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de gruyère
- 50 g de noix
- 50 g de graines de sésame (facultatif)
- 250 g de potimarron
- 150 g de lardons coupés fins
- 1 oignon
- 1 œuf
- 1 c à soupe de parmesan
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. Eplucher le céleri rave puis râper le ainsi que le potimarron (sans l'éplucher sa peau est pleine de vitamines !).
2. Mettre le tout dans un saladier et ajouter la crème, l'œuf, le gruyère et le parmesan.
3. Préchauffer votre four à 180°C.
4. Étaler la pâte dans le moule et piquer-là à l'aide d'une fourchette. Rabattre le bord et le parsemer de graine de sésame. Enfourner-là 10 min afin de la faire pré cuire.
5. Faire dorer dans une sauteuse les lardons avec l'échalote et l'oignon coupés en grosses tranches.
6. Ajouter le mélange échalote/oignons/lardons dans le saladier et bien mélanger. Saler et poivrer selon votre goût.
7. Verser la préparation sur la pâte précuite.
8. Disposer les noix sur la tarte.
9. Cuire 1 heure à 180° au four.

A déguster avec une salade.

BON APPETIT

LA VIE DE LA FERME



Bonjour à tous,

Je m'appelle Dimitri (cf.feuille de chou N°302, semaine 43).

Je travaille dans l'éco construction. En ce moment, nous sommes en train d'aménager l'hangar.

Nous réalisons une nouvelle chambre froide (plus grande que l'ancienne !) pour le stockage des légumes nécessaires pour la semaine. Il y aura également une station de lavage des légumes (ex : carottes, poireaux, navets...) et une zone aménagée pour la confection de vos paniers. Tout cela sera sous un seul hangar pour éviter aux personnes qui font les paniers de courir partout !!

En ce moment, nous faisons des trous pour des fondations cyclopéennes. Nous réalisons un mélange de sable, d'eau, de pierre ponce et de chaux. Dans nos trous, nous alternons une couche de mélange avec une couche de pierre et pour finir nous ajoutons une armature en bambou. Par dessus ces fondations, nous mettrons une ossature bois avec remplissage de brique en terre crue (cf.feuille de chou N° 319, semaine 9).

J'espère que le chantier sera fini en décembre : c'est l'encadrant qui nous l'a dit !

A bientôt et bonne semaine à tous

DIMITRI