

La Feuille de Chou n°27

Votre Petit Panier



- ✓ 800 g de courgette mixte
- ✓ 1 concombre mixte
- ✓ 1 botte d'oignon
- ✓ 1 salade
- ✓ 1 bouquet de basilic
- ✓ 200 g de haricot plat
- ✓ 1 bouquet de persil

Votre Grand Panier



- ✓ 1kg500 de courgette mixte
- ✓ 1 concombre mixte
- ✓ 2 bottes d'oignons
- ✓ 2 salades
- ✓ 1 bouquet de basilic
- ✓ 600g d'aubergine

Pesto au vert d'oignon botte

1 botte d'oignon, 3 gousses d'ail, huile d'olive, 2 càs de parmesan râpé, sel et poivre.

Mixer les tiges d'oignon avec l'ail et le parmesan. Ajoutez au fur et à mesure l'huile d'olive. Saler et poivrer. Mixer le tout et réglez-vous !

Fondu de courgette et oignon botte

Pour 2 personnes : 600 g de courgette, 1 botte d'oignon, du thym, 1 peu de persil, huile d'olive, 1 peu de noix de muscade, sel, poivre et piment d'Espelette.

Lavez et coupez les courgettes en dés. Ciselez finement la 1 botte d'oignon. Mettez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faite chauffer. Ajouter les oignons le persil et le thym, laisser cuire quelques minutes sans faire colorer. Ajoutez les dés de courgettes, la noix de muscade, le poivre. Bien remuer. Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Retirez le couvercle de la sauteuse, laisser cuire un peu le temps que les courgettes deviennent tendres et caramélisées. Vous pouvez ajouter le piment d'Espelette au moment de servir (facultatif).

Verrine de concombre aux crevettes et surimi

Pour 6 verrines : 1 concombre, 1 sachet de surimi émiettés, 10 cl de crème liquide, 6 crevettes roses, du persil, sel et poivre et piment d'Espelette.

Coupez le concombre en petit dés (vous pouvez enlever la peau si vous en fonction de votre goût). Les mettre dans une passoire pour qu'ils soient moins gorgés d'eau. Les saler. Laisser égoutter environ 30 minutes.

Dans la verrine mettre une couche de concombre dans le fond, une couche de miette de surimi. Dans un saladier, battre la crème avec une pincée de sel jusqu'à obtention d'une chantilly salée.

Recouvrir les verrines de chantilly, ciseler le persil pour la déco et placer une crevette entière dessus. Mettez les verrines au frais pendant 15 minutes avant de servir.

Chers adhérents,

Nous avons ouvert notre nouvelle boutique jeudi dernier et avons eu la joie de réaliser son inauguration entourée de partenaires institutionnels vendredi après-midi.

Les parties prenantes qui nous ont soutenu pour avancer sur ce projet d'envergure étaient ainsi rassemblées :

- Le Maire de Vauhallan et la vice-présidente du conseil départemental de l'Essonne
- Les partenaires financiers dont les subventions nous ont permis de lancer les travaux (ex : le groupe ADP)
- Les partenaires sociaux dont l'aide chaque jour est déterminante pour recruter nos jardiniers et proposer des accompagnements réussis (ex : France Travail, La MEIF Paris Saclay, Conseil Départemental, CPME91, Act Essonne)
- Nos amis bénévoles dont l'implication précieuse a été sans faille
- Les partenaires agricoles ainsi que certains producteurs dont les produits sont sur les étals de la boutique (ex : Potagers de Marcoussis, Ferme Vandame, les huiles essentielles d'Oli dis Aupiho, Terre et Cité, le GAB Ile de France)
- L'architecte et les fournisseurs impliqués dans la réalisation des travaux
- Les jardiniers et salariés permanents impliqués dans la boutique sans oublier bien entendu les sœurs de l'abbaye de Limon et les administrateurs de l'association

Après une prise de parole d'Anne en tant que présidente de l'association, les contributeurs majeurs du projet sont intervenus à tour de rôle et ont reçu des messages de remerciement chaleureux des invités présents.

A 15h, le ruban de cérémonie a été coupé par la vice-présidente du conseil départemental de l'Essonne et le Marie de Vauhallan pour marquer l'ouverture !

Bien entendu, l'aventure ne fait que commencer et des ajustements sont nécessaires en termes d'organisation. Nous vous remercions d'avance, chers amis adhérents, pour votre soutien, compréhension et retours d'expérience dans cette phase de lancement !

De la part de Marc et de toute l'équipe,

NB : Suite à l'Assemblée Générale de l'association qui s'est tenue mardi 18 juin en présence de certains d'entre vous, nous vous adressons le rapport d'activité et financier de l'association. Bonne lecture à vous tous !

