

# La Feuille de Chou n°51

## Votre Petit Panier



- ✓ 1 kg de pomme de terre Azilis
- ✓ 900g de poireau
- ✓ 800g de courge butternut
- ✓ 200g d'ail
- ✓ 1 scarole

## Votre Grand Panier



- ✓ 1 kg de pomme de terre Azilis
- ✓ 1kg400 de poireau
- ✓ 1kg de courge butternut
- ✓ 300g d'ail
- ✓ 2 scaroles
- ✓ 1 botte de radis

### Pie à la purée de courge butternut

Pour 7 soupières : ½ courge butternut (320 g de poids net après épluchage), 1 pomme de terre (190 g poids net) ½ litre de bouillon de légumes (avec 1 cube), 1 belle pincée de quatre épices, 1 càs d'huile d'olive, 5 cl de lait ½ écrémé 10 g de beurre doux, poivre et sel du moulin, 400 g de pâte feuilletée maison (ou du commerce), 1 jaune d'œuf + 1 càs d'eau pour la dorure.

Lavez la courge, coupez-la en deux, retirez les filaments et les graines. Coupez-le en petits morceaux. Epluchez, lavez et coupez la pomme de terre en dés. Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de courge avec 1 càs d'huile d'olive pendant 10 minutes sur feu moyen. Ajoutez les épices, la pomme de terre en dés et couvez avec le bouillon de légumes. Salez et poivrez légèrement, amenez à ébullition et faites cuire à petits frémissements 25 minutes environ. Les morceaux de courge doivent être tendres. Ecrasez le butternut et la pomme de terre au moulin à légumes, jusqu'à obtenir une purée lisse. Incorporez le beurre puis le lait chaud petit à petit jusqu'à obtenir une purée pas trop épaisse. Répartissez la purée obtenue (460 g de purée) dans 7 mini soupières de 6,5 cm de diamètre (65 g environ par soupière) qui vont au four. Posez-les sur une plaque à pâtisserie. Etaler la pâte feuilletée sur 3 à 4 mm d'épaisseur et découpez 7 disques de 11 cm de diamètre. Humidifiez les bords des soupières et posez les cercles de pâte en appuyant pour bien les faire adhérer. Dorez le dessus au pinceau avec le jaune d'œuf dilué avec la cuillerée d'eau. Mettre les mini soupières 30 minutes au frais. Préchauffez le four à 200° C (thermostat 6) chaleur ventilée. Enfourner à four chaud pour 15 minutes jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée. Bon appétit.

### Gratin de poireaux pomme de terre

Pour 4 personnes : 4 pommes de terre, 2 poireaux, 2 oignons, 60 g d'amande effilées ou chapelure, sel. Éplucher, laver puis découper en petits cubes (1cm x 1 cm x 1cm) les pommes de terre et le poireau puis les faire cuire dans une casserole d'eau salée.

Éplucher, couper en cube l'oignon puis le faire cuire dans une casserole + les amandes (si vous en avez) dans 1/4 de litre d'eau (cette eau peut être l'eau de cuisson des pommes de terre et poireaux). Laisser mijoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus qu'un fond d'eau.

Lorsque les pommes de terre et le poireau sont cuits, les mettre dans un plat à four puis y ajouter le mélange d'oignon.

Vous pouvez rajouter des amandes sur le dessus ou de la chapelure si vous n'aviez pas d'amandes.

Mettre au four à 200°C (thermostat 6-7) 10 minutes puis servir.

Chers tous,

Un repas de Noël a été organisé vendredi dernier avec l'ensemble de nos salariés. Ce moment festif a commencé par une réunion plénière où l'équipe d'encadrement a partagé le bilan de l'année et informer des perspectives pour l'année prochaine. Il s'agissait de remercier chacun pour son engagement au travail, de souhaiter tout le meilleur aux 6 nouveaux jardiniers qui ont rejoint l'association depuis fin **octobre** et de célébrer les réussites !

A ce titre, Eric, salarié en parcours depuis plus de 3 ans, a adressé un message chaleureux de gratitude à tous et a informé ses collègues d'une nouvelle aventure professionnelle qu'il va commencer dès janvier. Après 2 stages réalisés avec succès, Eric va rejoindre l'ESAT Jacques MONOD en tant qu'homme d'entretien. Bravo Eric ! Nous nous sommes enfin retrouvés autour d'un buffet préparé le matin même par une équipe de jardiniers.



Pour clôturer l'année 2023, nous vous informons d'une nouvelle importante pour l'avenir du Jardin. Les travaux pour l'aménagement de la nouvelle boutique à la ferme vont débuter dès **janvier** 2024 et son ouverture est prévue pour **juin**. Il s'agit de créer dans le hangar agricole un espace de 75m2 dédié à la boutique avec plusieurs plages d'ouvertures dans la semaine. Les objectifs sont multiples :

- ✓ La boutique sera à terme ouverte 3 à 4 fois par semaine avec un assortiment de produits bio et locaux élargis pour vous apporter plus de satisfaction.
- ✓ Les conditions de travail seront améliorées car nous n'aurons plus à installer ex-nihilo la boutique chaque jeudi.
- ✓ L'enjeu est de permettre à nos jardiniers de travailler à la vente plus de 4 heures par semaine, d'organiser des plans de formation spécifiques et d'améliorer les opportunités d'embauche de nos salariés sur des postes de vente à pourvoir sur le territoire.



La création de la boutique est un projet de longue haleine dont la réflexion a été initiée en 2021 et qui a donné lieu à plusieurs réunions d'échange avec un groupe de travail constitué des administrateurs, adhérents et salariés du jardin. De nombreuses questions d'organisation sont encore en suspens (ex : jours et horaires d'ouvertures, création des fiches de postes) et nous ne manquerons pas vous tenir informé de nos avancées !

Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année et vous remercions de votre précieux soutien.

PS : n'oubliez pas notre campagne de dons 2023 « Objectif motteuse », accessible sur

<http://helloasso.com/associations/paris-cocagne/collectes/pour-des-plants-bio-de-qualite>



Financé par le  
Fonds social européen  
dans le cadre de la  
réponse de l'Union à  
la pandémie  
de COVID-19