

# La Feuille de Chou



## Retour en photos sur notre A.G. 2016



Marie Claude et Floriane à l'accueil



Rodrigue, maraîcher heureux



Des adhérents  
à l'écoute du  
rapport moral

### Votre panier

#### Pour un grand panier

- 1 kg Pommes de terre nouvelles
- 0.6 kg Oignons blancs
- 1 kg Courgettes
- 0.5 kg Haricots rame
- 1 kg Petits pois
- 1 Chou fleur
- 1 Bouquet de persil
- 2 Salades

### La Recette de la semaine

#### Purée de pommes de terre aux oignons blancs rôtis

##### Ingrédients :

- 1 gros oignon blanc, émincé
- 1 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 6 pommes de terre moyennes
- 1/2 tasse de lait
- 1 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre

##### Préparation :

Préchauffer le four à 220 °C. Dans un bol, mélanger l'oignon avec le beurre et le vinaigre pour enrober. Étendre sur une plaque; rôtir au four, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le mélange soit doré et ramolli, environ 20 mns. Pelez les pommes de terre et les couper en quartiers. Dans une grande casserole, les couvrir d'eau froide; amener à ébullition. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres à la fourchette. Égoutter; remettre à feu doux 2 mns pour assécher, en remuant la casserole. Réserver 1/3 des oignons rôtis; hacher le reste des oignons. Réduire les pommes de terre en purée en ajoutant du lait chaud. Incorporer les oignons hachés, le sel, le poivre aux pommes de terre en remuant. Servir les pommes de terre garnies des oignons réservés.



**Prévisions légumes  
semaine prochaine**  
Pommes de terre  
Oignons Blancs  
Bouquet de persil



Rapport d'activités dans le parc



Rapport financier sous le soleil



Josette et Yves, des gestes identiques, pour une écoute attentive



De nombreuses discussions autour du pot de l'amitié



Land Art

