

Vendredi 30 novembre 2018

Semaine 48



# La Feuille de Chou

**Rappel** : vos dons à Terre Solidaire sont déductibles de vos impôts, à hauteur de 66% de leurs montants.

**Vendredi 14 décembre**, à partir de 14 h, aura lieu le traditionnel **Marché de Noël**. Ce sera l'occasion de vous fournir en cardons pour les fêtes.

Vous pourrez aussi retrouver tous les légumes de Terre Solidaire.

Et, pour terminer sur une note très positive : tous les producteurs des marchés des Saveurs du Terroir de l'été seront présents.

C'est enfin l'occasion de tous se revoir et retrouver les belles sensations de l'été.

**Vendredi 14 décembre**, Philippe ROMAN organise un atelier cuisine : « cuisine gouteuse et peu couteuse ».

Nous avons 8 places pour cet atelier. Si vous êtes plus nombreux, nous mettrons en place un autre atelier le 21 décembre.

N'hésitez pas à vous inscrire auprès de Dominique sur [secretariat@terre-solidaire.fr](mailto:secretariat@terre-solidaire.fr) ou au 04.79.84.41.23

L'atelier débutera à 15 h. Tout vous sera fourni. Vous repartirez avec votre préparation.

Cuisiner avec un grand chef pour 20 € l'atelier, profitez de cette belle occasion.

## Votre panier

Pour un panier

2 p ( env 0.8 kg)	Fenouil
0.8 kg	Pomme de terre
0.6 kg	Poivrons
1 pièce	Persil
1 pièce	Chicorée pain de sucre

Mâche ou salade selon les dépôts

Fruits : 1 kg de pommes, 1 kg de poires

« Pensez à nous laver à l'eau du robinet, avant de nous consommer »

## La Recette de la semaine

Gratin de fenouil

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 6 bulbes de fenouil
- 75 cl de coulis de tomates
- 1 dl de vin blanc
- 1 boîte de lardons fumés
- 1 boîte de dés de jambon fumés
- sel et poivre
- 1 cuillère à café de curry
- tabasco
- gruyère râpé

Préparation de la recette :

Faire cuire les bulbes dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pendant ce temps, faire revenir les lardons et le jambon. Quand ils sont dorés, rajouter la sauce tomate, le vin blanc, le sel (un peu), le poivre, le curry et quelques gouttes de tabasco.

Sortir et égoutter les bulbes, les placer dans un plat à gratin et verser dessus la préparation.

Recouvrir de gruyère râpé et faire gratiner à four assez chaud (thermostat 6).



Hélène et Michel servent la soupe chez Fraîcheur et Terroir le 10 novembre.

Terre Solidaire  
chez  
Fraîcheur et Terroir  
le 10/11/18





### Prévisions légumes semaine prochaine

Courge  
Navet  
Radis noir



#### Nouvel An aux Mollettes : une super belle initiative

La Mairie des Mollettes organise, avec le soutien de nombreuses associations, un Nouvel An Solidaire. Cette fête sera gratuite pour les salariés de Terre Solidaire qui auront envie de participer à ces festivités.

Pour l'organisation, la Mairie des Mollettes cherche des bénévoles pour préparer la salle, pour servir le repas, pour conduire les personnes sans permis.... Si vous êtes intéressés, contactez la Mairie des Mollettes : **04 79 28 92 92**

La fête est prévue pour 300 personnes. Si vous désirez passer un Nouvel An Solidaire, vous pouvez vous inscrire (rapidement, nombre de places limité) auprès de la Mairie des Mollettes. Le prix d'entrée est de 15€.

Pour plus de renseignements : 04 79 28 92 92

#### Attention à la date limite des reports paniers

Vous avez reporté des paniers lorsque vous avez pris des vacances : n'oubliez pas de nous demander de vous fournir le double panier de report, si ce n'est pas déjà fait.

Pour les reports 2018, la date du dernier double panier de report est fixée au **vendredi 21/12/18**.

Les livraisons de paniers 2018 se terminent le **21 décembre**. 2019 débutera le **vendredi 11 janvier**.

Terre Solidaire se développe. Tous les mois, nous recevons des demandes de magasins, structures... qui ont envie de déguster des légumes bio et solidaires. Super !

Pour répondre à cette demande, nous sommes toujours à la recherche de terres agricoles supplémentaires. Plus les terres seront proches de Planaise, plus la tâche sera facilitée. N'hésitez pas à nous contacter : **04 79 84 41 23**

Terre Solidaire, la force du nombre.

Nous sommes plus de 250 chaque semaine à profiter des légumes de Terre Solidaire.

Nous avons une page Facebook sur laquelle nous allons communiquer. Informer le maximum de personnes pour que le marché du 14 décembre soit une belle réussite est notre objectif.

Si vous regardez cette page, pouvez-vous la partager pour décupler les vues ?

Nous vous en remercions par avance.

Adresse de la page : <https://www.facebook.com/TerreSolidaireSavoie/>

#### L'édition 2019 de l'Agenda Cocagne



Cette année, il met à l'honneur 52 recettes des Jardiniers Cocagne des quatre coins du monde : Zigni, Bitoto, Chakchouka, ... : derrière ces noms exotiques se cachent des recettes aux saveurs d'ailleurs offertes par des migrants accompagnés par des Entreprises d'Insertion par l'Activité Economique qui partagent ici un peu de leur culture.

Notes sucrées et/ou épicées, toujours gourmandes, ces recettes éveilleront la curiosité gustative de vos invités. Et, cerise sur le gâteau, ce bel ouvrage, idéal à offrir en cadeau de Noël, sert la bonne cause !



Auvergne - Rhône-Alpes

