

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Toute l'équipe de permanents, Dominique, Floriane, Sylvain et Rodrigue, ainsi que les 12 administrateurs se joignent à moi pour vous souhaiter une belle année 2021. Nous sommes très heureux de vous retrouver.

Ensemble nous allons essayer de vous faire plaisir avec de beaux paniers et nous tenterons de proposer le meilleur pour les salariés que nous accompagnons.



Dès le lundi 4 janvier, ils se sont remis au travail.

Une équipe est dans les vignes pour le traditionnel tirage de bois hivernal, tandis qu'une autre œuvre dans les parcelles.

Il est fort agréable de voir que tout le monde s'active. C'est un quotidien rassurant de voir que tous les rouages sont bien huilés et que nous sommes en capacité de réaliser au moins 260 paniers. Et ce n'est pas tout.



En effet, durant les vacances de Noël, l'activité a continué.

Une équipe de 9 bénévoles est venue à Terre Solidaire pour travailler autour de la chambre froide. Il était urgent de creuser des tranchées pour évacuer l'eau autour de la nouvelle installation de stockage. Ils ont fait un travail titanesque.

Une équipe a vidé les gravats des anciens vestiaires pendant qu'une autre a installé 3 puisards pour que l'eau puisse s'infiltrer dans la terre au lieu de stagner à côté de la chambre froide.

De la folie.

Votre panier

Pour un panier

1.2	kg	rutabagas
1	pièce	chicorée pain de sucre
1.0	kg	pommes de terre
1	pièce	chou lisse

Et, selon dépôt : 1 cardon, 1 chou-fleur, 0.350 kg chicorée rouge.

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

Fruits : pommes et poires

La Recette de la semaine

Salade de chicorée pain de sucre aux fruits de saison, noix et roquefort

Ingrédients pour 4 personnes

1 chicorée pain de sucre, 2 pommes ou 2 poires, 1 poignée de noix décortiquées, 150 g de roquefort, du pain sec pour croûtons, 6 càs d'huile d'olive, 2 càs de vinaigre de cidre ou balsamique, 1 càc de moutarde, sel et poivre.

Faire revenir le pain coupé en cubes dans une poêle avec un peu d'huile, puis terminer au four à 180°C, 10 min pour bien dorer, ils seront moins gras. Réserver.

Effeuilier la chicorée pain de sucre, couper les feuilles en morceaux, les laver et les sécher soigneusement.

Couper le roquefort en cubes.

Laver les fruits et les couper également en cubes. Si désiré, on peut les peler.

Préparer la vinaigrette : placer tous les ingrédients dans un bocal, bien le fermer et le secouer vigoureusement pour obtenir une émulsion.

Répartir la chicorée dans les assiettes, puis les morceaux de roquefort, les noix, les fruits et les croûtons.

Assaisonner avec la vinaigrette et servir.



Prévisions légumes

Radis noir
Chou lisse
Pommes de terre



Patrice, Gabriel, Laurent, Michel, Yves, Guy, Denis et Rodrigue ont passé un jour et demi dans la boue.

Merci à vous d'offrir aux salariés des conditions de travail améliorées.

Tous les jours, je suis reconnaissante d'avoir la chance de travailler pour une aussi belle association.

Et tous les jours, je suis encore surprise par tant de solidarité.

Véronique, directrice



**TERRE SOLIDAIRE VOUS PRESENTE SES MEILLEURS VŒUX POUR
2021**



Auvergne – Rhône-Alpes

