

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une semaine ensoleillée nous a conduits vers la fin du mois de février et l'arrivée prochaine du printemps. Avouons que cela fait un bien fou.

Rodrigue nous rappelait que l'an passé les hirondelles, annonciatrices de la nouvelle saison, étaient arrivées le 6 mars. Vous pouvez les guetter. Elles ne vont pas tarder.

Le début du mois de mars, c'est pour Terre Solidaire la suite des changements. C'est avec un immense plaisir que l'équipe de salariés et d'administrateurs attend l'arrivée de Stéphane. Ce quatrième encadrant maraîcher vient rejoindre Rodrigue, Sylvain et Romain. La production va maintenant être répartie entre eux.

La semaine prochaine, nous consacrerons une partie de la feuille de chou pour vous le présenter.

En attendant, voici quelques nouvelles du chantier. Les travaux continuent. Ils ont pris une autre dimension cette semaine. En effet, pour avoir une belle maison bien pratique, il faut commencer par détruire. Et les maçons s'en donnent à cœur joie. Je tape, je fais du bruit, je casse... incroyable.



Les changements sont nombreux, non, très nombreux.

Cette semaine, le mur principal de la grande pièce à vivre a reçu la visite du marteau piqueur.

Et pof, plus de fenêtres, et la future porte vitrée se dessine.

Bon, il faut encore un peu d'imagination quand même.

Nous avons également eu la visite de l'APAVE, venue nous conseiller sur la base de vie des entreprises. Cet organisme nous a recommandé de mettre à disposition des acteurs des travaux un four micro-ondes, une cafetière, des chaises, des tables. On a vraiment essayé de les accueillir au mieux.

Mais nous avons oublié un point important que les hirondelles vont annoncer. Nous allons vers les beaux jours et la chaleur. Il faut donc un frigo.

Nous sommes donc à la recherche d'un petit frigo. Si parmi vous, quelqu'un a un petit frigo à céder, nous serions heureux de venir le chercher. Si tel est le cas, vous pouvez en informer Dominique sur secretariat@terre-solidaire-savoie.org

Nous vous en remercions et nous nous retrouverons la semaine prochaine pour vous présenter la suite des travaux et l'arrivée de notre nouveau collègue

Véronique, directrice.

Votre panier

Pour un grand panier

0.200	kg	échalotes
1.5	kg	épinards
1	pièce	chicorée Pain de sucre
1.0	kg	panais
2.0	kg	pommes de terre

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes et poires

Recette de la semaine

Parmentier de canard aux panais

Ingrédients pour 6 personnes :

1.5 kg de panais, 6 cuisses de confits de canard en boîte, 30 cl de crème fraîche légère, 1 pincée de noix de muscade, 2 oignons, 2 échalotes, thym, poivre, 4 cuillères à soupe de chapelure, 1 poignée de cerneaux de noix.

Éplucher et couper les panais en cubes. Les faire cuire 20 min dans un grand volume d'eau salée.

Réchauffer les cuisses de canard doucement, environ 20 min. Retirer la peau et les os, effilochez la viande.

Verser un peu du gras liquéfié dans une poêle, y faire revenir les échalotes et les oignons émincés.

Après 10 min, ajouter la viande, laisser dorer 15 min, saupoudrer de thym et poivrer.

Ecraser les cerneaux de noix et les mélanger à la chapelure.

Écraser les panais, verser et mélanger la crème progressivement, et la noix de muscade.

Mélanger la viande et le mélange oignons-échalotes, recouvrir de l'écrasé de panais, puis du mélange noix-chapelure et passer au four à 200 °C pour 30 min.



Prévision légumes



La récolte des panais à Terre Solidaire



Kudret et Jannie ont terminé la récolte



Bruno transporte les cagettes sur la remorque



La récolte de l'après-midi



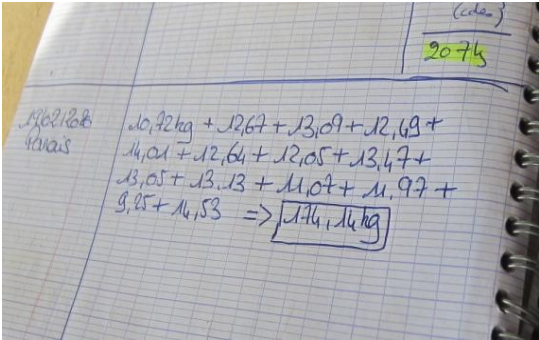
Tare de la balance par Jannie et Kudret...



pour la pesée des cagettes apportées par Bruno



Chaque pesée de légumes est notée



174.14 kg de panais récoltés le 19/02/21

Martine, salariée.



Auvergne - Rhône-Alpes

