

La Feuille de Choux

Semaine 02–Année 2025



RÉSEAU
COCAGNE



Dans votre panier cette semaine : **Le Pays fait son jardin**

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Poireaux	3.50€/kg	900g	3.15€
Mesclun	15.00€/kg	250g	3.75€
Pommes de terre Désirée	2.30€/kg	1kg	2.30€
Oignons rosés	3.30€/kg	600g	1.98€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			11.18€

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

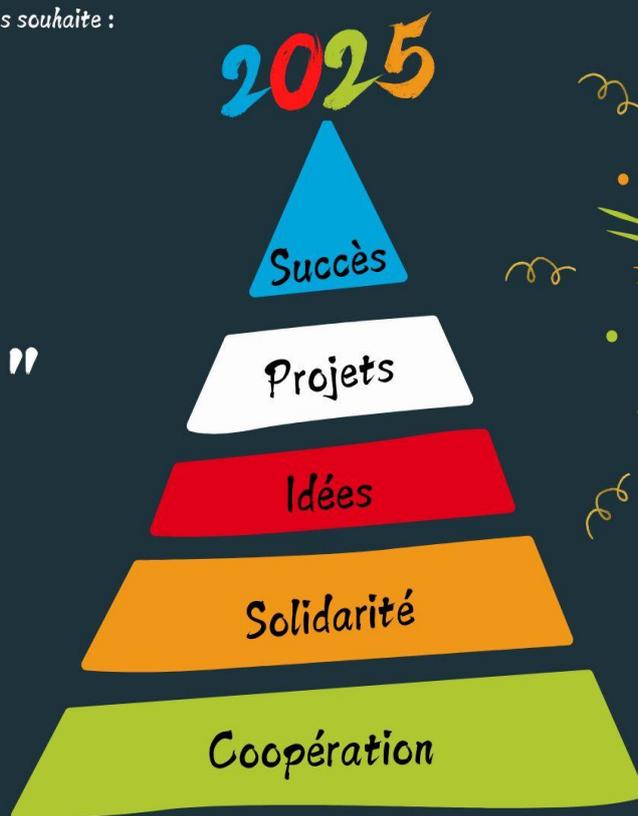
Toute l'équipe du Jardin vous souhaite ses meilleurs vœux

Toute l'équipe de l'association Le Relais pour l'Emploi vous souhaite :

"Une belle
Année"



Entreprise d'utilité Sociale et Territoriale



Quelques graines de bonheur à semer pour cette nouvelle année 2025

Quelques graines de bonheur à semer pour cette nouvelle année 2025

Le coin des recettes

Tarte à l'oignon



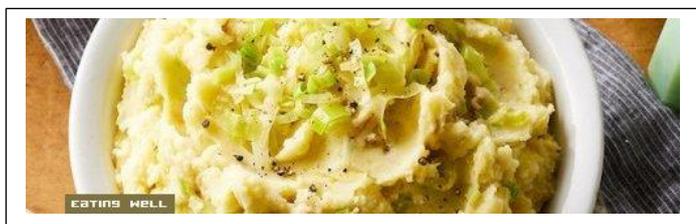
Ingrédients :

- 5 oignons
- 20 cl de crème fraîche
- 1 pâte brisée
- 2 œufs
- 100g de parmesan
- Sel et poivre

Merci à l'équipe PHC qui nous a fait découvrir leur délicieuse tarte à l'oignons ce lundi 06 janvier pour notre 1^{er} repas de l'année 2025.

- Préparation : Faire suer les oignons émincés finement dans une poêle avec de l'huile, saler et poivrer. Battre les œufs avec la crème fraîche. Lorsque les oignons ont blondi, ajouter hors du feu le mélange œufs/crème puis le parmesan. Verser le tout sur la pâte brisée étalée dans un moule, faire cuire 30 min au four à 200°C (thermostat 6-7).

Purée de poireaux pommes de terre



Ingrédients : 4 personnes

- 600 g de pommes de terre
- 3 blancs de poireaux
- 150 g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- sel
- poivre

Préparation : Eplucher, rincer et couper les pommes de terre en morceaux. Détailler les blancs de poireaux en rondelles. Cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Pendant ce temps, faire fondre 2 cuillères de beurre dans une grande poêle à feu moyen pour y faire revenir les poireaux en remuant, environ 8 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, mais sans colorer. Dans un grand bol, écraser les deux légumes en purée, au pilon ou au presse-purée. Incorporer la crème, le beurre restant, saler et poivrer. Servir chaud.