

La Feuille de Choux

Semaine 06 – Année 2024



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Salsifi	3.00€/kg	750g	2.25 €
Betterave	2.80€/kg	600g	1.68 €
Oignon	3.20€/kg	600g	1.92 €
Poireau	2.90€/kg	750g	2.18 €
Mesclun	15.00€/kg	200g	3.00 €
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			11.03€

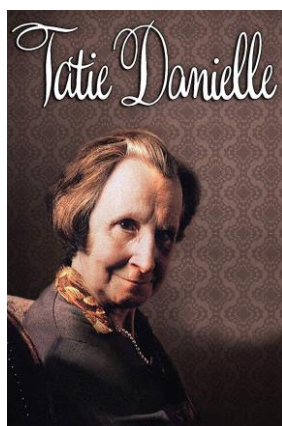
Pour accéder à votre solde :
Connexion au site :
www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr
Identifiant : votre mail
Mot de passe : votre mot de passe

Le coup de cœur de Bruno au sein du jardin

Pour la 3^{ème} semaine consécutive, Bruno, notre cinéophile du jardin, nous fait part de ses coups de cœur. Ce salarié écrit depuis 42 ans une encyclopédie sur le cinéma.

« Tout ce que vous désirez savoir sur les films : demandez-moi. C'est comme si j'étais né à la cinémathèque pour grandir aujourd'hui devant des sites de streaming.

À la demande générale (de Myrtille), je vous proposerais toutes les semaines un coup de cœur cinéma, que ce soit en salle, à la télévision, ou sur Netflix. Le but est de vous donner envie de voir des films et de ne pas passer à côté des petites perles. », dixit Bruno



Pour la petite anecdote :

Bruno, notre cinéophile a travaillé sur le film de Tatie Danielle en 1990 avec Charles GASSOT en tant qu'assistant, mais aussi à la régie et au casting.

Vous semblez apprécier ce RDV hebdomadaire avec notre cinéophile, car nous avons déjà eu de nombreux retours positifs sur cette rubrique.

Salsifi à la normande

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 kg de salsifis
- 75 g de beurre
- 25 g de farine
- 1 dl de vin blanc
- 200 g de crème
- muscade
- citron
- 1 oignon
- sel, poivre



Préparation :

Laver, laver les salsifis, jeter dans une casserole d'eau bouillant salée pendant 50 à 60 minutes. Lorsqu'ils sont cuits, égoutter soigneusement et faire la sauce : Émincer finement l'oignon ; le faire rissoler dans le beurre ; ajouter la farine ; mélanger ; mouiller avec le vin blanc, sel, poivre, un peu de muscade : laisser épaissir. Ajouter la crème ainsi qu'un filet de citron hors du feu. Verser la sauce sur les salsifis.

Crêpes de la chandeleur

Préparation :

Mettez la farine dans un saladier et creusez un puits.

Cassez-y les œufs.

Mélangez en incorporant petit à petit la farine aux œufs battus. Ajoutez, ensuite, le lait petit à petit.

Ingrédients : 12 à 15 crêpes

250g de farine
50cl de lait
4 oeufs

