

JEUDI 26 DÉCEMBRE 2019

La feuille de chou n°995

42 rue du chemin vert
95460 Ezanville



01.39.35.27.36



CONTENU DU PANIER

Paniers de base à Bouffémont : poireau, pomme de terre, carotte, radis, mesclun

Paniers de base à saint-Brice : poireau, pomme de terre, carotte, radis, mesclun

Paniers de base à Saint-Leu: poireau, pomme de terre, carotte, radis, mesclun

Paniers de base à Ezanville: poireau, pomme de terre, carotte, topinambour

Paniers de base chez Chimex: épinard, pomme de terre, carotte, poireau

Paniers familiaux Bouffémont: topinambour, épinard, poireau, pomme de terre, carotte, radis

Paniers familiaux Saint-Brice: topinambour, épinard, poireau, pomme de terre, carotte, radis

Paniers familiaux Saint-Leu: topinambour, poireau, pomme de terre, carotte, radis, courge

Paniers familiaux Ezanville : topinambour, poireau, pomme de terre, carotte, radis noir, courge, mâche

Chers adhérents,

Plaine de Vie tient à vous remercier pour votre soutien au projet social mais aussi au maintien de l'agriculture paysanne et locale. Vous avez choisi de soutenir une association qui fait face à de nombreuses difficultés et malgré tout vous êtes toujours là, à nos côtés. Lorsque vous avez un panier, selon les semaines, vous avez du vous rendre compte que certaines semaines sont parfois maigres. Merci du fond du cœur. N'hésitez pas à parler de nous (en bien) autour de vous car nous sommes toujours à la recherche de soutiens de toutes sortes (donateurs, mécénat, adhérents aux paniers...) Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année et que vos souhaits les plus chers soient exaucés! Tatiana, du réseau des adhérents

Cocktail : Poire rhum romarin

1 branche de romarin

16 centilitres de jus de poire (en bouteille ou fait maison)

4 c. à café de sucre de canne liquide

quelques gouttes d'extrait de vanille

6 c. à soupe de rhum blanc

40 centilitres d'eau pétillante bien fraîche

Versez le jus de poire dans deux verres.

Lavez puis essuyez la branche de romarin. Coupez-la en deux et laissez-la "infuser" dans le jus 15 minutes au frais.

Ajoutez le sucre de canne, la vanille, le rhum et l'eau pétillante et mélangez.

Ajoutez quelques glaçons si besoin. Dégustez.



Repas de Fêtes



Sapins de feuilletés aux champignons, potiron et cranberries

2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
75 grammes de champignons
75 grammes de potiron (ou potimarron)
30 grammes de cranberries fraîches
sel et poivre

Coupez le potimarron pour avoir la quantité désirée et faites-le cuire avec la peau au préalable dans une casserole avec un peu de matière grasse 15 minutes.

• Passez les champignons tête en haut sous un filet d'eau chaude et frottez leur tête pour retirer les saletés. Coupez le bout du pied et coupez les champignons en fine brunoise.

• Lavez les cranberries.

• Dans une casserole, faites cuire les champignons, le potiron (ou potimarron pré-cuit) et les cranberries dans un peu de matière grasse pendant 5 à 10 minutes, les cranberries doivent être molles et éclatées et le potiron (ou potimarron) bien tendre.

• Pendant ce temps, sortez et déroulez les pâtes feuilletées, découpez des formes en étoiles à l'aide d'emporte-pièces.

• Découpez 28 petites étoiles avec l'emporte-pièce puis 12 étoiles plus larges que l'emporte-pièce avec un couteau à lame bien tranchante. Si vous avez 2 ou 3 tailles, ce sera plus rapide et pratique.

• Lorsque la farce est cuite, salez, poivez et remuez bien. Hachez-la finement sur une planche avec un couteau tranchant.

• Déposez des petites cuillerées de la farce au centre de 14 petites étoiles et 12 grandes étoiles. Humidifiez le bord de ces étoiles avec un peu d'eau et déposez les autres étoiles de pâte par-dessus délicatement en appuyant bien sur les bords pour sceller les feuilletés.

• Faites cuire sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 15 min à 180°C, laissez tiédir sur une assiette avant d'assembler les étoiles avec des piques à brochettes ou des cure-dents et créer les sapins.

Brioche perdue roulée aux pommes et pain d'épices

2 pommes
2 c. à café de jus de citron
2 c. à café de mélange pour pain d'épices
1 c. à thé de mélange pour pain d'épices
20 grammes de sucre blond complet (ou autre sucre en poudre non raffiné)
1 oeuf
3 c. à soupe de lait de votre choix
10 tranches de brioche
un peu de fromage frais à tartiner
2 noix de beurre (pour la cuisson)

• Pelez et ôtez le cœur des pommes. Coupez-les en fine brunoise et faites-les cuire dans une petite poêle avec le jus de citron et 2 c. à café de mélange pour pain d'épices.

• Dans une assiette creuse, mélangez l'oeuf et le lait.

• Dans une autre assiette creuse, mélangez le sucre et la cuillère à thé de mélange pour pain d'épices.

• Sur une planche à découper, coupez la croûte des tranches de brioche, aplatissez-les avec un rouleau à pâtisserie et tartinez d'un peu de fromage à tartiner, déposez de la brunoise de pomme tout le long du bord opposé à vous. Roulez la tranche vers vous.

• Répétez cette opération avec les 9 autres tranches de brioche et le reste de brunoise de pomme.

• Faites fondre le beurre dans une poêle, passez les tranches de brioche roulées et garnies dans le mélange œuf + lait et faites cuire à feu moyen sur toutes les faces.

• Roulez sticks brioche/pomme dans le mélange sucre et épices et déposez sur une assiette au fur et à mesure. Dégustez bien chaud ou tiède!

