

Jeudi 5 août 2021

Feuille de chou n° 1078

Contenu des paniers :



Grands paniers : salade, courgette, concombre, aubergine, tomate cerise, mini concombre, tomate, basilic
Grands paniers Ezanville: salade, courgette, concombre, aubergine, tomate cerise, mini concombre, tomate, basilic, artichaut, maïs
Petits paniers Bouffémont, Saint-Brice: Salade, courgette, concombre, aubergine, tomate cerise, mini concombre, tomate, basilic
Petits paniers St Leu : salade, courgette, concombre, aubergine, tomate cerise, tomate, basilic
Petits paniers Ezanville : salade, courgette, concombre, poivron, tomate cerise, tomate, basilic
Petits paniers Noval: Salade, courgette, concombre, aubergine, tomate cerise, mini concombre, tomate, basilic

magnifiques paniers dodus et colorés



Aux courageux qui sont restés chez eux, pour vous consoler, vous allez trouver aujourd'hui de magnifiques paniers dodus et colorés car les récoltes sont bonnes et beaucoup d'adhérents en vacances...

"Gros paniers l'été / moins gros l'hiver"
saisons obligeant et avantage du lissage sur l'année
bon appétit



Portrait de salarié:

Plaine de Vie n'est pas peu fière de vous présenter un de nos salariés qui prend son envol après un an au sein de l'association.
Nous lui avons posé quelques questions avant son départ en septembre.
Tatiana: Vers quel chemin te diriges-tu après Plaine de Vie?
Rodchilli: J'ai été accepté en BTS horticoles à Orléans; puis j'enchaînerai avec Bellegarde enroule.
Tatiana: Comment t'est venue cette idée?
Rodchilli: En venant travailler ici. Avant, je ne savais pas vraiment quoi faire et j'ai découvert le métier de maraîcher et ça m'a beaucoup plu.
Tatiana: Tu te vois ou dans une cinq ans?
Rodchilli: Après mon BTS, je compte travailler afin d'accroître encore mon expérience puis à terme, si j'ai la possibilité, je monterai mon entreprise.
Tatiana: Que retiens-tu de ton passage à Plaine de Vie?
Rodchilli: Je retiens la bonne ambiance même si ça clash une fois tous les 6 mois. "Il faut savoir profiter des opportunités que Plaine de Vie donne"



WANTED

4 dalles "Béton" ou gravillonnées 50 X 50 pour caler notre parasol "Paniers" et protéger vos petits petons

Avant



Et peut être après



A VOS AGENDAS

L'Assemblée Générale se tiendra le **jeudi 09 septembre 2021** à 20h30.

Les convocations seront envoyées par mail le 19 Août.

Vous pouvez commencer à penser à vos pouvoirs si vous êtes absents.

Nous les envoyer par mail à adherents@plainedevie.org ou nous les déposer à Ezanville, notamment quand vous récupérez vos paniers.

Je donne mon pouvoir

Modèle de pouvoir Assemblée Générale Ordinaire:

M. Mme.....

J'assisterai à l'Assemblée Générale : oui non

Je souhaite être candidat(e) au Conseil d'Administration : oui non

Je donne pouvoir à M. Mme Pour me représenter à l'Assemblée Générale de Plaine de Vie du jeudi 9 septembre 2021

Fait à Le

Signature :

Modèle de pouvoir Assemblée Générale Extraordinaire:

M. Mme.....

J'assisterai à l'Assemblée Générale extraordinaire : oui non

Je souhaite être candidat(e) au Conseil d'Administration : oui non

Je donne pouvoir à M. Mme Pour me représenter à l'Assemblée Générale de Plaine de Vie du jeudi 9 septembre 2021

Fait à Le

Signature :

Retrouvez les recettes du moment sur notre [site!](#)



Roulés d'aubergine au chèvre frais



2 Aubergines
250 g Fromage de chèvre frais
1 Bouquet de basilic
4 Tomates confites à l'huile d'olive
3 cuillères à soupe Huile d'olive
Sel
Poivre

Étapes de préparation

- Rincez et épongez les aubergines. Sans les peler, coupez-les dans la longueur en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Faites-les cuire à l'huile d'olive dans une poêle 10 min sur chaque face, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
- Égouttez et coupez les tomates confites en petits morceaux, mélangez-les avec le chèvre écrasé à la fourchette, salez peu, poivez et mélangez. Rincez, épongez et effeuillez le basilic.
- Déposez à une extrémité de chaque tranche d'aubergine 1 belle cuillère à soupe de farce au chèvre. Roulez la tranche sur elle-même et maintenez-la serrée avec une pique. Servez froid, décoré de basilic.

Epis de maïs grillés au thym, citron vert et parmesan



Ingédients pour 2 personnes

des épis de maïs frais (blo de préférence)
2 ou 3 citrons verts
quelques branches de thym frais
un peu de parmesan râpé
poivre noir et sel
du persil ciselé
du beurre (demi-sel de préférence)

Retirez les feuilles et les filaments des épis et rincez-les sous l'eau. Faites-les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les.
Faites fondre un peu de beurre dans une poêle-grill, ajoutez les branches de thym, salez et poivez. Faites-les dorer quelques minutes de tout côté en les arrosant de quelques gouttes de citron vert.

Quand ils sont grillés à votre goût, déposez-les sur un plat de service, parsemez de parmesan et de persil ciselé. Dégustez-les bien chauds avec des quartiers de citron vert.

J'annule mes 7 paniers pour l'année 2021

Faire un don à Plaine de Vie

Plaine de Vie
42 rue du chemin vert 95460 Ezanville
01.39.35.27.36
adherents@plainedevie.org
www.plainedevie.org
Fb: Plaine de Vie

