Si vous n'arrivez pas à lire ce message, voir ce mail dans votre navigateur

Jeudi 2 décembre 2021

La feuille de n°1095

Contenu des paniers :

Petits paniers Domont/ Bouffémont/ St-Leu/ Deuil (Terrabiere)/ St-Brice/ Noveal: courge, navet, betterave, carotte, poireau
Petits paniers Ezanville: courge, betterave, carotte, poireau, topinambour

Grands paniers : courge, nave, betterave, carotte, panais, poireau, radis botte, pomme de terre, salade

Nos meilleures courses: courge, nave, betterave, carotte, panais, poireau, radis botte, pomme de terre, salade

---

La photo de la semaine:

La mère Noël en pleine préparation du pain d'épices à la courge pour le marché de cet après-midi...

J'en connais un qui s'est fait enguirlander. Etienne, chef déco cette année pour le marché de Noël...Ambiance!

Le marché de Noël, on vous l'aura dit et répété, c'est cet après-midi à Plaine De Vie avec les stands suivants:
-la chocolaterie Février d'Or
-Les créations originales de KtyCréa 100% récup
-Les livres pour enfants de Jeanne Taboni Mizzerrazzi
-Les bijoux ethniques de Bric et de Brelogue
-Les tisanes de la grange Lalaoui
-La biscuiterie événementielle Do you Cake
-Les confitures, pâtes et crocnichons des jardins d'Alain
-La chèvrerie du bouc vert
-Les savons de Bubbles for Earth
-Les vitraux de François Lacomme
-Les spécialités africaines detox d'Abbies my bien être
-Les bouillottes végétales
-Les emballages alimentaires réutilisables d'Apicea
-Les sacs de Muriella
-Les aquarelles nature de Sylvie Lacomme Roche
-Les créations zéro déchet de Fisofée main
-L'huile d'olive de Julia
-Le miel de Presles
-Le pain de Patibio
-Les produits bio et équitables de Nos meilleures courses
-Les poteries de Bouffémont Palestine et l'association Frères des hommes
-Les légumes bio et solidaires de Plaine de Vie
On compte sur votre présence pour célébrer le début des festivités de décembre!!!

Appel aux dons:
-Nous sommes à la recherche de deux réhausseurs et de deux sièges auto pour les enfants de salariés.
Si vous en avez en trop, n'hésitez pas à leur donner une seconde vie!!
Merci d'avance!

Marché de Noël de Plaine de Vie

Retrouvez les recettes du moment sur notre site!

Pain d'épices au potiron
Ingrédients:
200 g de cassonade
15 g de beurre
2 œufs
210 g de potiron
190 g de farine fluide
2 c. à café d'épices moulues mélangées : cannelle, girofle, gingembre, noix de muscade
50 g de noix
1 c. à café rase de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation:
Je préchauffe mon four à 180°C (th. 6). Je beurre et je farine un moule à quatre quarts. Dans un saladier, je bats les œufs avec le sucre et le beurre fondu. J'ajoute le potiron cuit, égoutté et écrasé à la fourchette et je fouette jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Je mélange la farine avec la levure, le sel et toutes les épices et je l'incorpore à la préparation précédente. J'ajoute les noix concassées à la pâte et je mélange bien. Je verse la pâte dans le moule et l'enfourne pour 50 à 60 minutes. Je vérifie la cuisson en piquant le pain d'épices avec un petit couteau. Si la lame ressort sèche, le pain est cuit. Sinon, je poursuis la cuisson pendant quelques minutes.
Je laisse refroidir le pain d'épices 15 minutes sur une grille avant de le démouler. Une fois complètement refroidi, je le conserve dans une boîte hermétique au frais.

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

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.