

Jeu

La feuille de n°1093

Contenu des paniers :

Petits paniers Domont / Deuil (Terrabiere)/Ezanville : courge, pomme de terre, poireau, carotte, oignon, radis botte, persil
Petits paniers Bouffémont/ Saint-Leu/Sarcelles/St-Brice/ Neveal: courge, pomme de terre, poireau, navet, oignon, radis botte, persil

Grands paniers : courge, pomme de terre, poireau, pomme de terre, betterave, navet, poivron, blette, sauce tomate, persil, oignon

Nos meilleures courses: courge, pomme de terre, poireau, pomme de terre, betterave, navet, poivron, blette, sauce tomate, persil, oignon



La photo de la semaine:

Dans le cadre du mois de l'ESS, l'association Imaj organisait hier un atelier furoshiki. Mais qu'est-ce que c'est? C'est tout simplement un art japonais d'emballer les cadeaux avec du tissu. Catherine, Christelle, Pushpa et Sofi connaissent désormais tout cet art ce qui peut sauver pratique juste avant les fêtes n'est-ce pas?



Le marché de Noël arrive à grands pas. Le Jeudi 2 décembre, il sera possible d'acheter du pain chez Patibio. Nous vous proposons de passer commande sur quelques sortes de pains de leur confection. Pour ceux et celles qui ne connaissent pas, Patibio est un producteur de pain bio du Val d'Oise.

BRIOCHE RONDE 125 G = 2.50 €
PAIN A L'EPEAUTRE 500 G = 2.80 €
PAIN 5 CEREALES 500 G = 2.80 €
PAIN DE SEIGLE 650 G = 3.20 €
PAIN AUX FRUITS SECS 250G = 3.60 €
PAIN AUX NOIX 250 G = 3.20 €
PAIN AUX OLIVES ET HERBES 250 gr = 2.50 €
PAIN MULTIGRAINES 350G = 2.50 €
PAIN AUX GRAINES DE COURGE 500G = 2.80 €
PAIN AUX GRAINES DE SESAME 500G = 2.80 €

Merci de nous envoyer vos commandes avant le 26/11 sur adherents@plainedevie.org

Oubli de panier ou contrainte horaire?

Petite note aux retardataires du vendredi sur le point de dépôt d'Ezanville: Si vous pensez ne pas être là à temps pour récupérer votre panier le jeudi, merci de nous prévenir et de venir le chercher le lendemain avant midi. Merci d'avance pour votre compréhension, Tatiana, du réseau des adhérents

Atelier cuisine le 1er décembre!

Atelier cuisine sur le thème de Noël pour précéder notre célèbre marché le lendemain! Des marmitons motivés? Inscription auprès de Tatiana!



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



Madeleines de courge

- 80 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 80 g de beurre
- 2 œufs
- 160 g de courge

- 1) Préchauffer le four à 180° puis couper et faire cuire la courge *
- 2) Mélanger les œufs et le sucre puis ajouter la farine, la levure et le beurre préalablement fondu.
- 3) Mixer la courge et la rajouter à la préparation
- 4) Mettre la pate dans un moule à madeleine et mettre au four 10 à 15 mins.

L'astuce de Camille : faire cuire la courge à la poêle puis rajouter l'équivalent de 1 à 2 verre d'eau bouillante

Fondant patate douce & chocolat

Ingrédients:

- 400 g de patate douce à chair orange
- 200 g de chocolat pâtisier
- 100 g d'huile de coco
- 100 g de sucre de canne
- 50 g de maizena
- 1 pincée de sel fin
- 1 gousse de vanille (ou arôme)

PRÉPARATION

Peler, couper et cuire les PATATES DOUCES à l'eau ou à la vapeur. Egoutter et réduire en purée à l'aide d'une fourchette. Faire fondre le chocolat avec l'huile de coco au bain-marie. Mélanger la purée de patate douce avec le reste des ingrédients. Verser la préparation dans une moule graissée et farinée. Enfourner pendant 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir dans le moule. Placer une nuit au réfrigérateur. Le gâteau sera meilleur après une nuit passé au réfrigérateur. Il est possible de remplacer l'huile de coco par de la margarine végétale.

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

