

Contenu des paniers

- Petits paniers Deuil, St Brice, Sarcelles/ Saint-Leu: Pomme de terre nouvelle, navet botte, fève, artichaut, salade
Petits paniers Novall/ Ecoen/Domont: Pomme de terre nouvelle, navet botte, fève, blette, salade
Petits paniers Bouffémont: Pomme de terre nouvelle, navet botte, fève, pois gourmand, salade
Petits paniers Ezanville: Pomme de terre nouvelle, navet botte, chou rave, fève, blette, salade

- Grands paniers Deuil, St Brice, St Leu, Bouffémont: Pomme de terre nouvelle, navet Botte, fève, pois gourmand, courgette, artichaut, blette, salade

Nos meilleures courses: Pomme de terre nouvelle, navet Botte, fève, pois gourmand, courgette, artichaut, blette, salade

Attention ! Les paniers de la semaine prochaine seront distribués le mercredi, en raison du jour férié aux mêmes horaires ! Au vu des chaleurs annoncées, il n'y aura pas de panier distribué le vendredi ! Merci d'en prendre bonne note !

Les préparatifs du voyage de Plaine de Vie avancent ! Chaque jeudi midi, nous faisons une petite réunion avec les salariés. Nous sommes actuellement à la recherche de sacs à dos pour nos salariés. Si jamais vous en avez qui traînent dans vos placards et qui ne voyagent plus, on peut leur faire prendre un peu l'air !

Retour sur la porte ouverte de samedi 14 mai dernier: Quel plaisir de se retrouver samedi dernier lors de la Journée Porte Ouverte. Le beau temps et la bonne humeur étaient indubitablement de la partie et petits et grands y ont trouvé leur compte. Avez-vous testé les massages de Jacques Chignard? Moi personnellement, je n'ai pas pu y résister et me suis octroyée un petit temps pour me détendre après toute l'organisation de cette journée !



Festival du Connétable ce week-end ! Plaine de Vie sera présente sur un stand vers le manoir de la tourelle le samedi et le dimanche entre 11h et 19h. N'hésitez pas y faire un tour, ça risque d'être grandiose !



Le Jardin de PLAINE DE VIE recrute : Un(e) Animateur/Animatrice Nature en CDI

Le Jardin d'insertion de PLAINE DE VIE installé sur 3.5 hectares en maraîchage biologique et disposant d'1 jardin pédagogique, d'un réseau de 220 adhérents recherche un animateur/animatrice Nature.

Motivé(e) par le défi économique et social que représente cette entreprise économique, il/elle devra développer les compétences professionnelles suivantes :

- Poursuivre l'animation des ateliers d'éducation à l'environnement existants, en répondant aux cahiers des charges des conventions signées avec les partenaires.
Développer des animations nature auprès de différents publics et rechercher les financements (communication, création de supports, suivi de budgets, bilans...).
Gérer l'entretien et l'animation du jardin pédagogique de la structure
Gérer les relations avec les différents partenaires
Contribuer à l'ouverture des jardins sur des partenaires extérieurs.
Proposer des formations à thème auprès des salariés en insertion (agriculture bio, DD, économie d'eau, tri des déchets, économie circulaire, les sols, les légumineuses...).
Participer à l'amélioration des contenus et des outils d'animation existants.

Intéressé(e) par le défi social et formateur que représente cette entreprise sociale, il/elle doit avoir les compétences techniques et relationnelles suivantes :

- Expérience en animation auprès d'un public varié.
Intérêt pour l'environnement et les travaux de nature.
Maîtrise des techniques de jardinage
Maîtrise des règles de sécurité pour l'encadrement des publics
Capacité rédactionnelles et aisance relationnelle.
Aptitude pour créer des activités ludiques, des outils pédagogiques d'animation
Aptitude manuelle
Capacités à accueillir un public d'enfants et d'adulte en grande précarité,
Intérêt pour l'animation et le partage des connaissances
Capacité d'écoute et volonté affirmée pour travailler en équipe pluridisciplinaire.
Autonomie, rigueur, dynamisme et implication. Intérêt pour le milieu associatif.
Connaissance du pack office, photoshop, et éventuellement Caneva

Lieu de travail : Ezanville dans le Val d'Oise (95) et ses environs. Condition de recrutement : de qualification Bac-2 dans l'animation ou des métiers de nature (BAFA, BAPAT, BPJEPS/BTS GFN). Possession du permis B minimum (Un véhicule personnel serait un plus).

Contrat : CDI à 35h à partir du 1er Juin 2022 Salaire brut mensuel : Le salaire proposé dans le cadre de la convention collective des Ateliers et chantiers d'insertion est de 1752€ pour un plein temps sur un poste d'encadrant pédagogique.

Contact : madame MENAGER Cécile, directrice 01 39 35 27 36 / plainedevie@orange.fr

Retrouvez les recettes du moment sur notre site! La rubrique alimen'terre

Pois gourmands épicés au panko, houmous de fèves et petits pois au cumin

- 300 g de pois gourmands
2 œufs
1 c. à café d'ail moulu
1 c. à café d'oignon moulu
1 c. à café de paprika
1 c. à café Fleur de sel
1/2 c. à café de poivre moulu
2 c. à soupe de farine de riz ou maizena
5 c. à soupe de chapelure panko
Huile de friture

Pour l'accompagnement : Sauce soja sucrée ou sauce piquante

- Pour le houmous : 550 g petits pois frais (200 g écosésés) 400 g de fèves fraîches (100 g écosésés) 100 g de pois chiches cutts 2 gousses d'ail 1 citron vert 2 c. à soupe de Tahini (purée de sésame) 1 c. à café rase Cumin 1 c. à café de piment d'Espelette 2 c. à soupe d'huile de sésame Sel et poivre

Commencez cette recette de pois gourmands épicés au panko en lavant les pois gourmands. Effiliez-les, séchez-les puis passez-les dans la farine. Dans une assiette creuse mélangez les œufs battus en omelette avec l'ail, l'oignon, le paprika, le sel et le poivre. Trempez les pois gourmands dans l'œuf puis dans la chapelure panko. Faites frire à 180 °C. Égouttez sur du papier absorbant et servez avec la sauce soja sucrée et/ou la sauce piquante.

LE HOUMOUS. Écossez les petits pois et les fèves. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée pendant 4 à 5 min. Égouttez-les dans une casserole d'eau glacée pour stopper la cuisson et conserver leur couleur verte. Égouttez à nouveau. Placez-les dans le bol du mixeur avec les gousses d'ail pelées, le jus du citron vert et le reste des ingrédients. Mixez finement l'ensemble. Salez et poivrez.

- Salade de petits pois et fèves aux céréales 300 g de fèves fraîches écosésés 200 g de petits pois frais 150 g de pois chiches cutts 250 g de freekeh (ou boulgour) 20 feuilles de menthe 3 c. à soupe de sauce soja 4 c. à soupe d'huile de sésame 1 c. à café de vinaigre de riz 1/2 c. à café de flocons de piment

Commencez cette recette de salade de petits pois et fèves en faisant cuire le freekeh ou le boulgour comme indiqué sur le paquet. Rincez-le à l'eau froide et égouttez-le. Portez à ébullition une casserole d'eau, plongez les fèves 1 à 2 min dans l'eau bouillante, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Retirez la petite peau des fèves en les pinçant. Plongez de nouveau les fèves et les petits pois dans une casserole d'eau bouillante pour 6/8 min. Égouttez et laissez refroidir. Mélangez la sauce soja avec l'huile de sésame et le vinaigre de riz. Ajoutez les flocons de piment. Ciselez la menthe.

Dans un grand saladier, mettez les céréales, les fèves, les pois chiches et les petits pois. Ajoutez la menthe. Versez la sauce et remuez. Cette salade peut se déguster tiède ou froide.

- Salade de fèves au chèvre frais et aux œufs 1 oignon 8 cl d'huile d'olive poivre sel 2 kg de fèves fraîches ou surgelées 100 g de fromage de chèvre 2 œufs durs 3 cl de vinaigre de xérès 1 brin de sarriette ou de thym

Commencez cette recette de salade de fèves au chèvre frais et aux œufs en faisant cuire les fèves à l'eau bouillante bien salée avec le brin de sarriette. Égouttez et rincez sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Lorsqu'elles sont froides, ôtez leur seconde peau.

Revenez au saladier. Versez l'huile d'olive sur les oignons. Ajoutez les fèves, le fromage de chèvre coupé en petites lamelles et pour finir, les œufs durs écalés et coupés en quartiers. Salez et poivrez. Couvrez le saladier. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Accompagnez de tranches de pain de campagne grillées et légèrement frottées d'ail.

Faire un don à Plaine de Vie

Plaine de Vie 42 rue du chemin vert 95460 Ezanville 01 39 35 27 36 adhe@plainedevie.org www.plainedevie.org Fb: Plaine de Vie

