



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Chou (1 pièce)  
Patates douces (480g)  
Poivrons (200g)  
Radis d'hiver (250g)  
Salade (1 pièce)

#### Panier à 12€

Betteraves (500g)  
Courge (1 pièce)  
Navet (1 botte)  
Patates douces (800g)  
Radis d'hiver (500g)

#### Panier à 17€

Betteraves (500g)  
Courge (1 pièce)  
Fenouil (700g)  
Patates douces (1kg)  
Navet (1 botte)  
Radis d'hiver (500g)

(\*) Production du jardin

### Actualités

Bonjour à tous,

La nouvelle serre est maintenant mise en culture : la technicienne de BioCentre a apporté un appui technique à Jérôme et Cindy, nos deux encadrants maraîchers, sur les cultures à y implanter.

La Journée Développement Durable à Chartres samedi a permis de faire connaître notre association à de très nombreux visiteurs, très intéressés par nos diverses activités.

Nous avons participé à une très belle journée d'interconnaissances entre les structures d'insertion et les entreprises, une opportunité de faire tomber les préjugés de chacun.

Bonne semaine à tous !



### Astuce écolo ou jardinage

Pour lutter contre les ronces, tout couper au plus court, mettre du carton non coloré et ajouter du paillage.

### L'Idée Recette

#### Gâteau de patates douces

Pour 8 personnes

Préparation : 1h – Cuisson : 1h

#### Ingrédients :

- 1 kg de patates douces
- 4 œufs
- 250g de sucre
- 175g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 3 cuillères à soupe de rhum (ou de sirop)

#### Recette :

- Eplucher les patates douces et les faire cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égoutter et les réduire en purée lorsqu'elles sont chaudes
- Ajouter les œufs entiers (légèrement battus) au sucre, au beurre ramolli, à la vanille coupée en petits morceaux et à l'alcool
- Verser le tout dans un moule beurré à bord hauts
- Cuire à four chaud pendant une heure jusqu'à ce que le gâteau soit doré

### La semaine prochaine

Carottes botte, échalotes, fenouil, poivrons, tomates (sous réserve de changement)