



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Carottes (600g)  
Choux de Bruxelles (300g)  
Oignons jaunes (500g)  
PdT (800g)

#### Panier à 12€

Carottes (500g)  
Choux de Bruxelles (260g)  
Oignons jaunes (1kg)  
PdT (1kg)  
Topinambours (500g)

#### Panier à 17€

Blettes (500g)  
Carottes (790g)  
Choux de Bruxelles (800g)  
Chou kale (500g)  
Pommes (500g)  
PdT (660g)

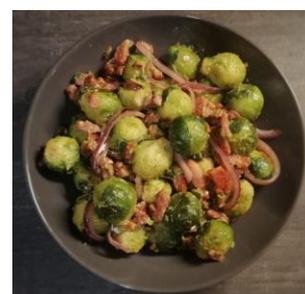
(\*) Production du jardin

### L'Idée Recette

#### Choux de Bruxelles aux petits lardons

Pour 2 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn



#### Ingrédients :

- 500g de choux de Bruxelles
- 150g de lardons de volaille
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche 15%
- 1 petit oignon rouge

#### Recette :

- Lavez les choux de Bruxelles et retirez les petites feuilles abimées à la base s'il y en a.
- Plongez les choux dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir les petits lardons avec l'oignon rouge coupé en fines rondelles.
- Egouttez les choux de Bruxelles et ajoutez-les aux lardons. Prolongez la cuisson 2 minutes.
- Terminez en ajoutant les 2 cuillères à soupe de crème, baissez le feu au minimum et remuez sans cesse pendant 2 minutes supplémentaires.
- Servir bien chaud.

### Actualités

Bonjour à tous,

Nous avons le plaisir d'accueillir aujourd'hui **une nouvelle encadrante maraîchère**, Maryline Beldame, aux côtés de Laura. Maryline a une belle expérience en maraichage, en particulier dans un autre jardin d'insertion (les jardins de la voie romaine). Nous accueillons également deux nouvelles salariées en insertion.

Deux classes de l'**école de Rouvray-Saint-Florentin** sont venues visiter le jardin. La majorité des enfants visitaient une ferme maraîchère pour la première fois.

Ci-dessous le buffet servi au Conseil Départemental et l'atelier à l'espace Dagron d'Auneau.



### La semaine prochaine :

Carottes, chou kale, chou de Milan, courge butternut, navets, oignons, poivrons.