



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Carottes (350g)  
Chou cabu (1 pièce)  
Poireaux (500g)  
PdT (400g)  
Salade (1 pièce)

#### Panier à 12€

Carottes (500g)  
Chou cabu (1 pièce)  
Courge (500g)  
Mâche (280g)  
PdT (700g)

#### Panier à 17€

Carottes (600g)  
Chou chinois (1 pièce)  
Courge (1kg)  
Mâche (350g)  
PdT (750g)

(\* Production du jardin)

### Actualités

Bonjour à tous,

Ça y est, après de longues démarches, **les travaux ont commencé** sur notre site de maraîchage de Voves : le plus ancien préfabriqué est enlevé pour être remplacé par quatre modules de 128 m<sup>2</sup>. L'équipe aura enfin un espace de travail spacieux et en meilleur état.

**Le jardin sera fermé la semaine prochaine**, il n'y aura donc aucune livraison de paniers. Vos prochains paniers seront livrés le jeudi 4 janvier 2024.

Toute l'équipe vous souhaite de très belles fêtes !



### Astuce écolo ou jardinage

**20.000 tonnes de papier cadeau jetés** chaque année en France pour Noël. Alors imaginez de nouveaux emballages : tissu, magazines, dessins d'enfants, etc.

### L'Idée Recette

#### Mijotée de légumes d'hiver

Pour 4 personnes

Préparation : 35 mn – Cuisson : 20 mn

#### Ingrédients :

- 1 chou
- 6 pommes de terre
- 5 carottes
- 2 oignons
- 125g de lardons
- 1 cube bouillon
- 10cL de vin blanc sec
- Huile d'olive, sel, poivre, 1 cuillère à café de graines de coriandre, 5 baies de genièvre



#### Recette :

- Nettoyer le chou en ôtant les grosses feuilles du dessus. Le faire blanchir pendant 5/6 min. Bien l'égoutter en le pressant.
- Pendant qu'il s'égoutte, faire revenir dans une cocotte en fonte les oignons et les lardons sans faire trop dorer.
- Ajouter le chou, les carottes, les pommes de terre.
- Emiettez le cube de bouillon, ajouter un bon verre de vin blanc sec, mettre les graines de coriandre, les baies de genièvre, les 4 épices, sel et poivre.
- Laisser cuire à feu pas trop fort pendant environ 20 min.
- Surveillez le niveau de liquide et rajouter si besoin est du vin blanc et/ou de l'eau.



### La semaine du 1<sup>er</sup> janvier

Céleri rave, chou chinois, fenouil, oignons, poireaux, pommes de terre, salade (sous réserve de changement)