

## Recette : Fondue de poireaux aux carottes et cœur de salade avec un pesto de mâche

### Préparation des rubans de carottes

- Peler les carottes .Avec la mandoline faire des rubans de carottes. Les faire cuire à la vapeur pendant 7 minutes pour les garder un peu croquantes.
- Mettre les cœurs de salade à cuire aussi à la vapeur 5 minutes.

### Préparation de la fondue

Nettoyer les poireaux, en coupant la barbe et les feuilles trop vertes. Les couper en 2 dans la longueur et les laver. Découper les en lanières puis en dès. Mettre à cuire dans une poêle avec une noisette de beurre, saler, poivrer.

-Peler les échalotes et les ciseler finement. Les rajouter aux poireaux quand ils sont bien revenus. Remuer et laisser cuire 3 minutes.

-Verser un verre d'eau dessus pour déglacer la poêle. Continuer la cuisson jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Hors du feu ajouter une noix de beurre, remuer et garder au chaud.

### Préparation du pesto de mâche

-Laver la mâche et couper le pied. Mixer assez fin les noix , conserver dans un bol. A la place mettre les feuilles de mâche dans le bol du mixer.Mixer jusqu'à ce la mâche soit en purée.

-Ajouter les anchois et les noix .Ajouter l'huile petit à petit jusqu'à ce que vous obteniez un pesto.

### Montage du cercle

- Prendre un cercle et avec les rubans de carottes faire plusieurs tours.
  - Remplir avec la moitié de la fondue de poireaux.
  - Au dernier moment passer les cœurs de salade à la poêle, 30 secondes sur chaque face.
- Démouler le cercle avec le poussoir et poser sur chaque un cœur de salade.  
Décorer l'assiette avec des points de pesto et mettre le reste dans un bol.

### Ingrédients 4

- pers
- 2 petits poireaux
  - 6 carottes
  - 4 cœurs de salade
  - 2 échalotes
  - sel poivre

### Pesto de mâche

- 5 gros bouquets de mâche
- 4 filet d'anchois
- 10 noix

La feuille de chou de  
**CHLOROPHYLLE**

Semaine 12

23. avenue Jules Jacquemin

10100 Romilly sur Seine

03 25 24 58 29

secretariat.chlorophylle@gmail.com



### Composition et coût **INDICATIF** de votre panier du 19/03/20 :

#### Petit Panier :

- 300 g de Mâche soit 4€60
- 1 kg de PDT soit 2€
- 1 kg de Carottes soit 2€60
- 1 sac Ail/Oignons soit 3€

Total : 11€80

#### Grand Panier :

- 400 g de Mâche soit 5€60
- 1 kg de Carottes soit 2€60
- 1 kg de Pommes de Terre soit 2€
- 1 kg de Poireaux soit 3€
- 1 sac Ail/Oignons soit 3€
- 1 Pot de Purée de Tomates soit 3€50

Total : 19€70

**Suivez notre actualité :**  Site internet : <http://chlorophylle.reseaucocagne.asso.fr/>

Notre page : chlorophylle cocagne



**Nous vous remercions de bien vouloir rapporter les cagettes (bois et plastique) qui servent à la livraison des légumes.**



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN  
DANS LE CADRE DU PROGRAMME OPERATIONNEL NATIONAL  
« Emploi et Inclusion » 2014-2020



Union Européenne

## Du côté Cuisine ...

Durant la semaine du 9 au 13 mars, nous avons préparé plusieurs plats pour des manifestations .

Nous avons commencé dès le mardi après midi par la préparation d'une soupe de légumes pour 50 personnes . Celle ci fût distribuée à l'occasion du Colon Tour .

Mercredi toute la journée, préparation d'un repas pour Pôle Emploi de Romilly pour 78 personnes, à l'occasion du Forum « Osez la Mixité » qui se tenait le Jeudi.

Plusieurs plats de crudités, des quiches poulet, quiches saumon , quiches végétariennes, gâteaux de carottes et compote de butternut.

Et vendredi matin préparation d'un buffet pour " les amis du Château de la Motte Tilly"  
Verrines de céleri, verrines de poireaux et verrines de betteraves au fromage frais, pizzas et quiches lorraines , le tout pour 50 personnes .

Un grand merci aux personnes qui ont participé à la réalisation de tout ces plats : Nathalie H, Lydwine, Elise , Bernard, Françoise, Béatrice .



*Magali, Médiatrice alimentaire*

## Retrait des Paniers ...



**En raisons des circonstances exceptionnelles que nous vivons tous actuellement, nous mettrons en place des mesures d'hygiène et d'organisation du flux adhérents pour la distribution des paniers et demanderons à chacun d'adopter une attitude solidaire.**

**Si vous rencontrez des difficultés pour venir, n'hésitez pas à nous contacter**

**Nous vous remercions de votre compréhension et de votre coopération**

## Du côté du jardin....

Depuis une dizaine de jours, l'eau est remontée dans le jardin ce qui complique nos activités encore un peu plus.

Les récoltes se font en waders, la gestion des plants est difficile en cette période où on a besoin de chauffer la chambre de semis pour les légumes d'été (tomate, aubergine, poivron...), et on commence à perdre des légumes dans les serres, comme les radis, qu'on aurait du mettre la semaine prochaine dans les paniers.

Cette période de beau temps nous permet de travailler le terrain au marais, mais les parcelles étant enherbées, il va falloir s'armer de patience pour pouvoir enfin semer et planter tous nos légumes primeurs.

## Dialogue de gestion ...

Jeudi dernier, Samuel PATE, Président, Sabine Haincourt, vice-présidente, Sandrine et Karine De Sousa, se sont rendus à la DIRECCTE (Direction des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi) pour assister au dialogue de gestion.

Le dialogue de gestion est une réunion, présidée par la responsable de l'UT 10, qui réunit tous les ans les principaux financeurs (État, Département...), Pôle Emploi et la structure. C'est une démarche essentielle dans les rapports entre l'État et les Structures d'Insertion (SIAE) puisque le dialogue de gestion détermine notamment :

- Le nombre de postes conventionnés (nombre de salariés en insertion autorisé pour la structure)
- Le montant des aides accordées par l'Etat à la structure au titre de la part réservée à la modulation (de 5% à 10 % selon les résultats de la structure).

Lors de cette rencontre, nous avons présenté le bilan 2019 de Chlorophylle au niveau de nos activités, de l'accompagnement des salariés et du bilan financier. Le bilan 2019 est plus que positif pour Chlorophylle avec un taux de sorties dynamiques de 64% (C'est à dire que 64 % des salariés qui ont quitté Chlorophylle l'an dernier, ont obtenu soit un CDI un CDD ou une formation qualifiante). Chlorophylle a été saluée par les financeurs pour ses bons résultats et les nombreuses actions que nous menons sur notre territoire. L'État a renouvelé notre conventionnement pour 3 ans et nous a attribué 24 Equivalents Temps Plein pour 2020.