

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Décembre 2009 / Semaine n°51

Nouvelles des champs

Nos partenaires !

Dans tout projet associatif, les partenaires c'est important ; Avec eux on travaille, on partage des valeurs et des objectifs communs ; du coup, nous avons eu envie de vous présenter de temps en temps des partenaires de A deux pas des champs :

Aujourd'hui nous commençons par



www.toitoilezinc.fr

Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h

Un lieu original au cœur d'une salle de concert dans le quartier de la Doua, pour apprécier une cuisine maison réalisée à partir de **produits frais sélectionnés dans la région.** (fruits et légumes issus de l'agriculture locale avec « à 2 pas des champs ») et œufs bio en direct du producteur « la clef des champs ») Au menu chaque jour : -Des **tartes salées** avec des légumes de saison et une **pâte maison** : -Des **salades gourmandes** pleines de saveurs : poulet grillé- parmesan-tomates confites, chèvre-miel-noisettes, saumon fumé-graines germées Le **gratin du jour** en hiver : lasagnes de bœuf, de poulet ou de légumes, croziflette, gratins de pâtes au chèvre...La **soupe du jour** en hiver : potiron-curry, légumes de saison, châtaignes-céleri-pomme...Et toute l'année le **club-sandwich** et les **desserts maison** : fondant au chocolat, tiramisu, mousse au chocolat, pannacotta au speculoos...Plats de **6,50 € à 9,50 €**, formule à partir de **9 €** (tarte salée avec salade + dessert).

Réservation au 04.37.48.90.15 - www.toitoilezinc.fr

19 rue Marcel Dutartre Villeurbanne

TRAM arrêt INSA-EINSTEIN

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 500g bettes, 600g carottes, 1Kg céleri raves, 200g d'échalottes, 1 botte de poireaux, 600g de PDT, 1 salade tardive.

Grands variés : 700g bettes, 1 Kg carottes, 1 KG céleri raves, 500g d'échalotes, 2 bottes poireaux, 1 Kg de PDT, 1 salade Tardive.

Paniers simples : : 700 g bettes, 800 g carottes, 1 Kg céleri raves, 800 g de PDT, 2 salades tardives.

Et comme d'habitude, le panier d'échange sera là pour adapter les paniers au goût de chacun !

Les chiffres de la semaine

Un peu plus de 150 commandes la semaine dernière !

Vous avez été un peu moins nombreux à commander cette semaine mais vous avez fait honneur à nos nouveaux produits (kiwis, huile de noix, confiture de noix, poire noix, poire cannelle...) Les **paniers de Noël commencent à avoir du succès !** Commandez les vite et, faites le plein de vitamines avec les fruits et les légumes ; le froid arrive ce week end !

Idées recette

Cake à la betterave

Ingrédients : (6 pers.)

250g de betterave cuite, 200g de farine, 125g de beurre, 125g de sucre, 60g de noix, 50g de raisins secs, 2 œufs, 1 sachet de levure chimique.

Préparation :

Préchauffer le four à 150° (th.5). Éplucher les betteraves et les râper. Concasser les noix. Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer petit à petit la farine, mélangée avec la levure, et le beurre fondu tout en remuant. Ajouter les betteraves, les noix et les raisins secs. Bien mélanger. Garnir un moule à cake beurré de cette préparation et cuire 1h20 à 150°C.

Betteraves chaudes

Ingrédients : (6 pers.)

600 g de betteraves cuites,
2 c. à soupe de crème fraîche,
30 g de beurre,
4 brins de persil
Sel, poivre

Préparation :

Peler et couper en fines rondelles les betteraves. Dans une sauteuse, mettre le beurre à fondre. Ajouter les betteraves. Couvrir et laisser chuchoter 5 minutes à feu très doux. Ajouter la crème. Assaisonner. Remuer 2 à 3 minutes. Servir les betteraves décorées avec le persil sur un plat chaud.

