



GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS ET AUX FRAISES

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 125g de sablés bretons
- 50g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 75g de beurre fondu
- 280g de fraises sucrées congelées et tranchées, faire dégeler et égoutter
- 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
- 225g de fromage frais ramolli
- 40cl de lait concentré sucré
- 60ml de jus de citron
- 1 demie cuiller à café d'extrait de vanille 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de sel (optionnelle)
- 1 cuillère à soupe d'eau (optionnel)

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 45 MIN
TEMPS TOTAL : 1 H 45

Mélangez les miettes de sablés bretons, le sucre, la cannelle et le beurre dans un bol. Presser au fond d'un moule à charnière de 25 cm non graissé. Réfrigérez pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 150 degrés.

Placer les fraises et la fécule de maïs dans un mélangeur. Couvrir et réduire en purée lisse. Versez la sauce aux fraises dans une casserole.

Porter à ébullition à feu vif. Faire bouillir et remuer jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et brillante, environ 2 minutes. Réserver 1/3 de tasse de sauce aux fraises ; Laisser refroidir. Couvrez et réfrigérez le reste de la sauce pour servir.

Battez le fromage frais avec un batteur électrique dans un bol jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux ; incorporez progressivement le lait concentré.

Mélangez le jus de citron et l'extrait de vanille, puis battez les oeufs à faible vitesse jusqu'à l'incorporation complète. Verser la moitié du mélange de fromage frais sur la croûte ; déposer la moitié de la sauce aux fraises réservée en demi-cuillères à café sur la couche de fromage frais.

Verser délicatement le reste du mélange de fromage frais sur la sauce ; déposer le reste de sauce aux fraises en demi-cuillères à café sur le dessus.

Coupez à travers la couche supérieure avec un couteau uniquement pour diffuser la sauce aux fraises.

Cuire au four préchauffé jusqu'à ce que le centre soit presque cuit, de 45 à 50 minutes. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Passer délicatement un couteau autour du bord du moule pour desserrer ; refroidir 1 heure de plus. Réfrigérer toute la nuit. Servir la sauce aux fraises réservée avec le cheesecake. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez de l'eau.



Vous avez été près de 250 personnes à faire le déplacement pour partager un petit-déjeuner et découvrir l'ESATCO de Plourivo !

Les professionnels et les salariés de l'ESATCO de Plourivo ont largement contribué à la réussite de cet événement. En amont comme le jour J, ils se sont pleinement investis pour assurer toute la logistique :

-Service des petits-déjeuners, visites de l'atelier de maraîchage biologique, animation d'un atelier semis, gestion de la circulation et de l'accueil, vente directe des légumes bio, installation des producteurs ; nettoyage de la vaisselle tout au long de la matinée, rangement et nettoyage complet du site.

Un immense merci à toutes et à tous pour leur engagement et leur énergie !

Merci également aux paysans et paysannes pour les livraisons et la préparation des commandes. Stephane Trehen (lait), Ferme de la Donaiterie (pour le beurre, yaourt) ferme du Goued (fromage de chèvre), Loic Gosselin (fromage frais) , Liozh an dro Heol (jus de pomme, confitures) , Laure Issaurat (pain, brioche)

Un grand merci à **Lunesol Paimpol** pour les produits fournis.

Merci au **GAB 22** pour l'organisation de cette belle matinée et les interventions lors des visites. Malgré une période particulièrement chargée en activité et une semaine marquée par la chaleur, nous avons relevé le défi avec succès. Nous terminons cette journée un peu fatigués, mais surtout très heureux et fiers de cette belle réussite collective.

Merci à toutes les personnes présentes pour leur visite, leur curiosité et leur soutien à notre travail.

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	1,80 €
1 ×	SALADE FEUILLE DE CHENE VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,3 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	0,90 €
0,25 ×	FRAISE DREAM Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				8,40 €

Panier à 10 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
1 ×	SALADE FEUILLE DE CHENE VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,3 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	0,90 €
0,25 ×	FRAISE DREAM Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
0,3 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	1,35 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				10,20 €

Panier à 15 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,8 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	3,60 €
1 ×	SALADE FEUILLE DE CHENE VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,20 €
0,5 ×	FRAISE DREAM Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	7,00 €
0,3 ×	AUBERGINE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	1,35 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				15,35 €



CURRY D'AUBERGINE ET COURGETTE

INGRÉDIENTS

- 500 g courgette
- 290 g aubergine
- 300 ml lait de coco
- 135 g d'oignon jaune
- 15 ml huile d'olive
- Paprika
- Cumin
- Coriandre
- Curcuma
- Gingembre en poudre
- Gros sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 55MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Chemiser la plaque du four avec du papier de cuisson.

Commencez par laver et couper en dés les courgettes et aubergines. Versez-les sur la plaque. Versez un filet d'huile d'olive et saupoudrer de gros sel. Enfourner pour 13 minutes.

Pendant ce temps épluchez l'oignon et l'émincer (hacher). Verser celui-ci dans une sauteuse avec l'huile d'olive, une pincée de gros sel et tous les épices. Cuire à feu moyen et mélanger.

Une fois les oignons translucides, ajoutez les courgettes et aubergines. Mélangez pour que les légumes s'imprègnent bien des épices pendant 3 minutes environ. Puis verser le lait de coco. Baissez le gaz à feu doux et laissez mijoter pendant 15 minutes.

Mélangez de temps en temps.

Servir chaud en accompagnement avec du poulet mariné et du riz si vous le souhaitez.

Ou en version végétarienne avec des lentilles corail cuites ou des pois chiches rôtis.



Besoin d'une idée de recette ?

