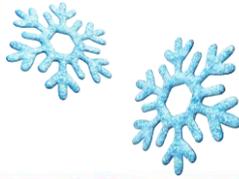


*L'EsatCo de Plourivo vous souhaite de
passer de belles Fêtes !*





L'ECHO DES SALADES

PAROLE DE JARDINIER

Toute l'équipe du Jardin vous souhaite de passer de Joyeuses Fêtes de fin d'année.

Les ouvriers et le personnel de l'EsatCo vont prendre un repos bien mérité.

L'Esat sera fermé du 23 décembre 2021 au 3 janvier 2022 inclus.

Dates des livraisons paniers Semaine 1 :

- Mardi 4 janvier 2022 après-midi : Esat Plourivo et Beauport
- Jeudi 6 janvier 2022 après-midi : Adapei Plérin

Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine, en vous remerciant une nouvelle fois de votre fidélité !

Composition de votre panier semaine «51» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 100gr	1.05
Poireau 500gr	1.50
Potimarron 1kg	2.50
Pomme de terre de conservation Alix 800 gr	1.76
Carottes 1kg	3.50
Valeur du panier	10.31€

Notre composition de légumes est susceptible d'être modifiée en fonction de nos récoltes ... merci de votre compréhension

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 100gr	1.05
Pomme de terre de conservation Alix 800 gr	1.76
Carottes 1kg	3.50
Potimarron 1kg	2.50
Valeur du panier	8.81€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 200gr	2.10
Pomme de terre de conservation Alix 1,6kg	3.52
Poireaux 500 gr	1.50
Carottes 1kg	3.50
Potimarron 1kg	2.50
Oignon Rouge 800 gr	2.68
Valeur du panier	15.80€



RECETTE DE LA SEMAINE

15 Pumpkin scones au potimarron



Temps : Préparation 20 min, Cuisson 15 min, Séchage 1 heure.

- 280 g de farine
- 65 g de sucre roux
- 1 cc de levure chimique
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de sel
- 1 cc de cannelle en poudre
- 1/2 cc d'épices mélangées (gingembre, clou de girofle, noix de muscade) ou quatre épices
- Une pincée de vanille en poudre
- 115 g de beurre
- 115 g de purée de courge, potiron, potimarron ou butternut
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe de lait

Pour le glaçage blanc :

- 125 g de sucre glace
- 1 CS de crème fraîche épaisse

Pour le glaçage orange :

- 125 g de sucre glace
- 1 CS de purée de courge
- Une pincée de cannelle
- Une pincée de quatre épices

- Préparez la purée de potimarron à la vapeur 18mins. Votre purée doit être bien égouttée.
- Préchauffez le four th.200°C.
- Dans le bol d'un robot, ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate, le sucre, le sel et les épices. Ajoutez le beurre coupé en dés et mélangez.
- Dans un saladier mélangez la purée de citrouille, la crème, le lait, l'œuf et la vanille. Incorporez aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Déposez la pâte sur un plan de travail fariné. Étalez la pâte en un grand rectangle, sur 2 cm d'épaisseur. Découpez environ 14 ou 15 scones en forme de triangle. Déposez les scones sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- Enfournez pendant 15 minutes, les scones doivent être dorés sur le dessus.
- Laissez refroidir les scones sur une grille.
- Préparez le glaçage blanc en mélangeant le sucre glace et la crème. Le glaçage doit être assez épais. Trempez la face bombée des scones dans le glaçage, puis laissez-les sécher sur une grille.
- Préparez le glaçage orange en mélangeant le sucre glace, la purée de citrouille, les épices et la crème. Le glaçage doit rester épais, mettez seulement un peu de crème et ajoutez-en si nécessaire. A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille versez le glaçage en zig zag sur les scones.
- Laissez sécher le glaçage.