



## LUNES À LA VANILLE OU VARIANTE AU CITRON !

### INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 280 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé (ou zeste d'un demi citron en variante)

Glaçage citron (variante) :

- 1 blanc d'œuf
- 200 gr de sucre glace
- Jus du demi citron

Utiliser un fouet ou un batteur électrique

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE REPOS : 2H

TEMPS DE CUISSON : 8 À 10MN

### PRÉPARATION

Mélanger le beurre ramolli et le sucre glace (80 g) jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux.

Ajouter les jaunes d'œufs, remuer puis incorporer la farine et la poudre d'amandes. ( Variante : rajouter le zeste de citron) Remuer à la cuillère en bois puis pétrir la pâte et former une boule.

Laisser reposer la pâte 2H au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (Th.6).

Rouler une boule de pâte de la taille d'une grosse noisette entre vos mains et donner lui la forme d'une demi lune.

Poser les lunes au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner les demi-lunes pour 8 à 10 mn. Elles ne doivent pas brunir, juste colorer légèrement en dessous.

Laisser les lunes refroidir 2 mn sur la plaque et les rouler dans le sucre vanillé (elles doivent être encore chaudes).

Les demi lunes se conserveront pendant plusieurs semaines dans une boîte en fer.

Variante : Rajouter par dessus le glaçage citron



### Parole de jardiniers

2025 tire à sa fin, l'Esat fermera ses portes mardi 23 décembre au soir, voici nos dernières compositions de paniers, veuillez noter :

- Les paniers de mardi 23 décembre sont maintenus
- Il n'y aura pas de paniers jeudi 25 ( !)
- Reprise de l'activité lundi 5 janvier 2026

*Joyeuses fêtes à toutes et à tous !*





## Composition de votre panier semaine 52

Prix 15,00 €

### Panier à 15€

#### Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,2 x	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	2,40 €
0,8 x	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,40 €
1 x	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 x	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 x	COTES DE BLETTE BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 x	CHOU FRISE DE MILAN	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
				15,50 €

Prix 10,00 €

### Panier à 10€

#### Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,15 x	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,80 €
0,5 x	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
1 x	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 x	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
1 x	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,30 €	3,30 €
				10,70 €

### Panier à 8€

Prix 2,50 €

#### Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,1 x	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,20 €
1 x	COURGE POTIMARRON	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 x	CHOU FLEUR	FRANCE-Plourivo	3,30 €	3,30 €
0,5 x	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
				8,60 €



## CHEESECAKE AU POTIMARRON

### INGRÉDIENTS

#### Pour la croûte

- 150g de speculoos
- 50g de noix
- 50g de beurre

#### Farce

- 400g de purée de potimarron
- 250g de ricotta (fromage) :
- 3 œufs
- 75g de sucre.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 1H**  
**CONGÉLATION DU MOULE : 30MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 50MN**  
**TEMPS DE REPOS FRIGO : 2H**  
**TEMPS TOTAL : 4H20MN**

### PRÉPARATION

*Couper en deux un potimarron et mettre les deux moitiés au four pendant 45 minutes Th 6.*

*A l'aide d'une cuillère à soupe, creuser et vider ensuite les deux moitiés, puis écraser les chairs afin d'obtenir une purée.*

*Écraser les speculoos et les noix en une poudre assez fine.*

*Faire fondre le beurre et l'ajouter. Mettre dans un moule à fond amovible et laisser au congélateur 30mn minimum.*

*Mélanger les ingrédients de la farce et mettre la mixture par-dessus la croûte qui aura durci.*

*Faire cuire 40 à 50 mn à 190°.*

*Laisser au moins 2 heures au frigo avant de servir.*