La Feuille de d'ARZOZOAAR

N°161

Le coin des recettes (spéciale céleri)

Salade croquante céleri rave & pomme

Ingrédients pour 2 personnes
100 g de céleri rave
1 pomme
Quelques raisins secs
Quelques amandes effilées
1 c. à café de vinaigre de cidre
1 c. à soupe de crème végétale
1 c. à café de moutarde
Persil

Préparation
Éplucher le céleri rave et le couper en bâtonnets très fins. Couper la pomme en bâtonnets de même taille. Mettre ces 2 ingrédients dans un petit bol ou une assiette pour l'entrée. Faire revenir les amandes à la poêle quelques minutes. Ajouter les raisins et secs et les amandes.
Faire une sauce avec le vinaigre, la crème et la moutarde. Ajouter du persil ciselé.

Velouté de céleri rave au lait coco

200 g de céleri rave
100 g de pommes de terre
20 cl de lait coco
6 cacahuètes
Quelques graines de sésames
Sel & poivre (ou 5 baies

Préparation
Faire cuire le céleri rave et les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes environ. Une fois cuits, les mixer avec du lait coco. Ajuster le lait coco selon la consistance souhaitée.
Servir et ajouter des graines de sésames, des cacahuètes, du sel et des 5 baies.

Galette de pommes de terre et céleri rave

Ingrédients pour 4 personnes

400g de pomme de terre
1 œuf
60g de gruyère rapé
200g de céleri rave
1 cac de noix de muscade
Persil,
Sel
Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6. Peler et laver les pommes de terre, les sécher. Peler le céleri rave.
Râper les pommes de terre et le céleri rave au robot. Mélanger dans un saladier les légumes râpés avec l'œuf, le gruyère râpé, le persil, un peu de muscade râpée, sel et poivre
Disposer dans un moule à tarte ou à manqué une feuille de papier sulfurisé beurré. Y étaler la préparation en tassant bien.
Mettre la galette au four à température moyenne pendant 25 à 30 minutes environ.
Dès la sortie du four, placer la galette sur un plat chaud et servir sans attendre.

Retrouvez-nous sur notre page
Facebook « Arozoaar Cocagne »

FR-BIO-01
Agriculture France

LD Le mont d'Or – Tél. : 06 35 37 14 79 Mail : contact.arozoaar@gmail.com
www.arozoaar-cocagne.org

Ça pousse ! . . .

La saison des plantations reprend doucement…

Sous serres….
La semaine dernière, nous avons mis de nouveaux plants d'**épinards** en place.
Les **carottes** sont semées depuis 2 semaines déjà ☺

Les plants de **mâche**, **navets** et **salades** attendent patiemment leur tour…

Alors que dans les champs, l'**ail** de printemps et les **fèves** poussent doucement mais sûrement!

Les **pommes de terre nouvelles** sont elles, en germination…

Nous terminons également **le montage de la serre** à plants afin de produire notre propres plants dès cette année.

Bravo !

Saintes : un label équitable pour Le Petit Chadignac

Félicitations au Lycée LE PETIT CHADIGNAC qui a obtenu en plus de sa labellisation Etablissement BIO Engagé, le label "**Lycée Commerce Equitable**" !
C'est le 1er LYCEE AGRICOLE PUBLIC de France à l'obtenir.

Décerné par COMMERCE EQUITABLE France, ce label valide un engagement responsable et une démarche éco-citoyenne en faveur du respect de l'Homme et de la biodiversité.
S'appuyant sur une longue expérience dans la formation et l'accompagnement professionnel des jeunes, le lycée Le Petit Chadignac est reconnu comme un pôle de compétence dans les domaines de l'horticulture et du paysage.