La Feuille de d'ARZOAAR

N°228

Le coin des recettes

Tarte tatin d'aubergine

2 Aubergines
2 cas de pignons de pin
1 Pâte brisée
2 cas de sucre ou cassonade
Huile d'olive
Romarin
Sel
Poivre

Préparation
Coupez les aubergines lavées en fines tranches et faites-les griller sous le grill du four badigeonnées d'huile d'olive ou à la plancha.
Faites les pignons de pin à sec dans une poêle bien chaude.
Dans un plat à tarte huilé et saupoudré de sucre, répartissez les pignons et le romarin. Rangez les tranches d'aubergines en rosace, salez et poivrez. Etalez la pâte et recouvrez les aubergines en rentrant les bords a l'intérieur. Enfournez à four chaud (200°) pendant 35 minutes, le temps que la pâte soit bien dorée. Servez chaud.

Tarte à la brousse de brebis, basilic et tomates anciennes

La pâte brisée
250g de farine
125g de beurre mou
1 oeuf
1 pincée de sel
5cl d'eau

La garniture
250g de brousse de brebis
1 cs d'huile d'olive
sel, poivre
2 tomates vertes
2 tomates jaunes
2 tomates rouges
quelques feuilles de basilic

Préparation
Dans le bol de votre robot, mélangez tous les ingrédients de la pâte brisée jusqu'à formation d'une boule de pâte.
Dans le bol de votre robot, mélangez tous les ingrédients de la pâte brisée jusqu'à formation d'une boule de pâte.
Préchauffez le four à 180°C.
Beurrez et farinez un moule à tarte amovible de 26 cm de diamètre.Farinez le plan de travail et étalez la pâte, abaissez-la dans le moule.
Piquez le fond de tarte avec une fourchette et enfournez pour 20/25 min de cuisson à blanc.Laissez refroidir le fond de tarte.
Mélangez la brousse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, un peu de basilic ciselé, sel et poivre
Garnissez le fond de tarte avec la brousse. Coupez finement les tomates et posez-les sur la brousse, ajoutez de petites feuilles de basilic
Réservez au frais pendant 30 min avant de déguster

Spaghettis à la crème de courgettes

600g de courgettes - 500g de spaghettis - 150 g de crème épaisse - 1 oignon - 60g de parmesan rapé - 2 cas d'huile d'olive

Préparation
Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez les spaghettis dans l'eau bouillante et faites-les cuire selon le temps indiqué sur l'emballage. La cuisson achevée, égouttez les spaghettis.
Pelez et hachez les courgettes. Pelez et émincez finement l'oignon. Dans une poêle, faites dorez l'oignon et les courgettes avec un peu d'huile d'olive. Couvrez la poêle et laissez cuire durant 10 minutes. Dans un bol, mélangez la crème et le parmesan. Dans la poêle, ajoutez le mélange de crème. Salez et poivrez. Remuez le tout. Servez chaud.

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

Notre assemblée générale

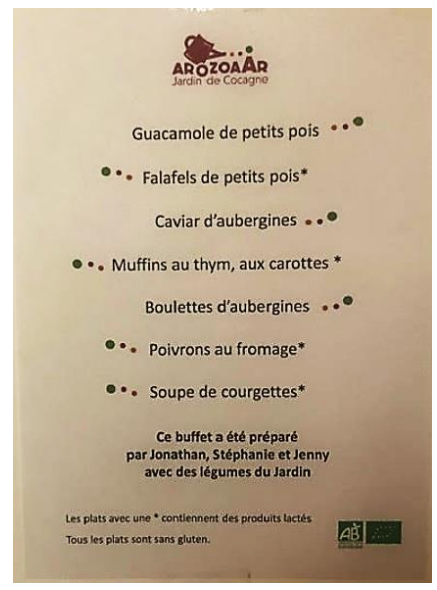
Lundi a eu lieu l'assemblée générale d'AROZOAAR , pour la première fois en présentiel depuis longtemps! Nos partenaires locaux étaient présents , la Mairie du Thou, la CdC Aunis Sud, le PAT, mais aussi les associations locales Aide à l'emploi, AunisGD et TZCLD.

Ce fut l'occasion de présenter le bilan de l'année 2021, l'activité et les comptes. L'association a tout juste équilibré ses comptes en 2021 et termine avec un déficit de 92 euros. Cela confirme l'équilibre financier précaire de l'association qui s'équilibre grâce à son chiffre d'affaire (et à vous donc!) et à des subventions de fonctionnement publiques et privées.

5 nouveaux membres ont intégré le CA, dont 4 fidèles adhérents à nos paniers : Brigitte DOUBLET, Hélène CAILLE, Marylène ARILLA, Stéphanie TOURNEUR et Nadège DEMOL.

Enfin Viviane Bogotto, notre présidente a présenté les projets sur lesquels nous travaillerons dans les prochains mois, voire années: la production de plants et la vente aux professionnels, la création d'une activité en boulangerie et d'un espace de vente multi producteurs.

L'assemblée générale s'est terminée à 18h par un délicieux buffet préparé par Jonathan, Stéphanie et Jenny avec les légumes du Jardin!



2021 en bref

31 salariés accueillis

Dont 18 embauchés en 2021

12,76 ETP réalisés sur 14 demandés

11 salariés sont partis dont 6 en sortie dynamique

soit 55 %

138 Adhérents paniers fin 2021

Près de 6000 paniers livrés en 2021

Dont 600 paniers solidaires

113 KE de chiffre d'affaires

dont 17 KE hors paniers

Des investissements et actions stratégiques ont été mis en place

- ✓ Finalisation de la construction du bâtiment de 200 m2
- ✓ Installation et mise en service de la serre à plants.
- ✓ Acquisition d'un nouveau logiciel de gestion des abonnements paniers et des ventes de légumes (mise en service 2022)
- ✓ Lancement du travail sur la stratégie de développement du Jardin