



Le coin des recettes

Quiche à l'aillet et aux pommes de terre

1 botte d'aillet
2 oignons_doux
2 pommes de terre déjà cuites
3 œufs
200 ml de crème
1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
1 cuillerée à soupe d'huile
sel, poivre, noix de muscade
Pour la pâte à tarte :
200 g de farine
90 g de beurre demi sel (2)
65 à 70 ml d'eau

Préparation

Préparez la pâte brisée et conservez la au frais .

Préparation de la garniture

Lavez l'aillet et oignons doux. Retirez le pieds et la partie abîmée des feuilles. Emincez le tout finement.

Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive puis faites y revenir aillet et oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides (partie blanche en tout cas)

Entre temps, épluchez les pommes de terre et coupez les en dés.

Ajoutez à l'aillet et oignons et faites revenir quelques minutes.

Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade.

Foncez votre moule à tarte, puis répartissez la moutarde à l'ancienne au fond.

Ajoutez les légumes puis recouvrez avec l'appareil {œufs/crème}.

Enfournez à 180°C puis faites cuire 25 à 45minutes à 180°C, jusqu'à ce la quiche soit dorée.

Servez chaud ou à température ambiante.

Radis rôtis au thym

Ingrédients pour 4 personnes

1 botte de radis
2 branches de thym
40g beurre demi-sel
Poivre

Préparation

Rincez les radis, équeutez-les et coupez-les en rondelles.

Faites chauffer une poêle et faites-y mousser le beurre.

Mettez-y les radis à dorer une dizaine de minutes avec le thym effeuillé.

Poivrez, vérifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

Cette semaine, les céleris, pommes de terre et kiwis proviennent du Domaine Chaillou, à Saintes.



Retrouvez-nous sur notre page
Facebook « Arozoaar Cocagne »



FR-BIO-01
Agriculture France



A l'approche de la pleine saison des semis et plantation, nous recrutons 4 ouvrier(e)s maraicher(e)s en contrat d'insertion dès que possible !

Comme vous le savez, les contrats d'insertion (CDDI) sont accessibles à des demandeurs d'emploi de longue durée, aux bénéficiaires des minima sociaux tel que le RSA, travailleurs handicapés ou aux personnes de moins de 26 ans et à toute personne qui rencontre des difficultés dans l'accès à l'emploi.

Les contrats sont de 4 ou 6 mois (renouvelables jusqu'à 24 mois maximum) et la durée du travail hebdomadaire est de 28h ou 32 h.

La mission d'Arozoaar, au-delà de fournir un emploi, est d'accompagner chacun dans son projet professionnel pour qu'il retrouve confiance en lui et autonomie. Tous nos salariés bénéficient d'un accompagnement individuel et d'ateliers collectifs.

Si vous connaissez quelqu'un correspondant à ces critères et susceptible d'être intéressé, n'hésitez pas à lui transmettre l'annonce ci après. <https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/150HBPK> . Elle est accessible sur le site de Pôle emploi (Offre n° 150HBPK)

Merci de le faire savoir !

AROZOAAR
Jardin de Cocagne

Recrute !

4 ouvriers .ouvrières maraicher/ère
CDDI (contrat d'insertion)

Pas d'expérience en maraîchage requise

Juste l'envie de rejoindre l'équipe,
le goût pour le travail en plein air
et la détermination à avancer
sur un projet professionnel

Salon du nouvel R

RENOUVELER
EDUIRE
EFUSER
RECYCLER
EVALUISER
EUTILISER

INITIATIVE EN FAVEUR DE L'ECONOMIE CIRCULAIRE ET LOCALE

EXPOSANTS-DECOUVERTE-ATELIERS

> Entrée libre de 10h à 18h

Venez rencontrer différents professionnels et associations du territoire qui réutilisent, valorisent, recyclent, réparent et vous proposent de consommer responsable et local: décoration, mobilier, textile, alimentation... Ateliers de présentation d'actions associatives et animations pour tous.

SAMEDI 18 MARS 2023

Journée mondiale du recyclage

A SAINT GEORGES DU BOIS (17700)
AU GITE LA PARENTHÈSE
200 rue du Parc - Parking à 200 mètres

Restauration food truck sur place

Organisé par : La Parenthèse
Avec le soutien de : cyclad, économie circulaire, SAINT-GEORGES DU BOIS 17

"La première édition du « Salon du Nouvel R » aura lieu Samedi 18 Mars 2023 à Saint-Georges du Bois. Le Gîte La Parenthèse (200, rue du Parc) ouvre ses portes aux professionnels et aux associations du territoire animés par la consommation, la création locale et responsable. C'est organisé par Léonie de L'Events (Créatrice et organisatrice d'événements basée à Landrais). L'entrée est gratuite pour tous de 10h à 18h.

De nombreux exposants seront présents pour vous faire découvrir leur univers et leurs produits issus de l'Économie Circulaire ou du Zéro Déchet. Venez nombreux découvrir les talents locaux dans un cadre inédit !!