



Les nouvelles fraîches de l'Amap des Feuillantines

21 novembre 2006 – Numéro 28

Nourris en plein air !

La distribution prend l'air ! Mardi dernier, une nouvelle expérience a été tentée : la distribution en extérieur. Et cela a semblé plutôt efficace : pas de bousculades, des balances accessibles et un réapprovisionnement facilité. Seul hic : la pluie et le froid qui risquent de compromettre cette nouvelle disposition, et de refroidir les ardeurs des gens de la distribution, même les plus endurcis. En tout cas, être ainsi à l'air libre a provoqué des hallucinations chez certains, qui sont repartis avec des radis noirs en pensant qu'il s'agissait de betteraves. On imagine leur surprise au moment de les préparer... ça aurait pu être plus grave : ils auraient pu confondre poivrons et piments ! La prochaine fois, nous

réquisitionnerons un volontaire du Muséum pour nous faire un petit cours de botanique...

Sinon, vous avez tous reçu a priori le compte rendu de la réunion de la semaine dernière. Outre les présentations de l'Amap et des différents rôles, un petit appel aux bonnes volontés a été lancé. Pour mémoire, il faudrait ainsi un suppléant pour Emmanuelle, la responsable distribution. Il faudrait aussi un responsable de l'organisation des sorties chez Loïc. D'ailleurs, il a été question d'organiser une sortie avant Noël, mais rien n'est encore décidé. Il serait alors question de l'aider à planter quelques arbustes fruitiers. Alexandra a besoin de volontaires pour animer le site et le forum. Et pour le bulletin, si certains d'entre-vous veulent proposer un édit, une recette, une date pour l'agenda, ils sont les bienvenus !

Alain

Panier de la semaine (sous réserve)

Mâche

Carottes

Pommes de terre

Poivrons

Oignons

Salades

Potimarron

Navets

Rendez-vous
sur le site
[amap.feueillantines.
free.fr](http://amap.feueillantines.free.fr)

Le mot de Loïc :

Pas de mot Loïc cette fois, mais n'hésitez pas à lui poser toutes vos questions en direct. Et rendez-vous sur son nouveau site :

<http://paniers.legumes.ne>



Le Crumble au Potiron d'Annelise

Temps de préparation :
15 min

Temps de cuisson :
15 + 40 min

Ingrédients :

- 800 g de potiron
- une boîte de lait concentré (+/- 400 ml)
- 3 oeufs
- 175 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- sel

Pour le crumble :

- 100 g de sucre
- 120 g de farine
- 75 g de beurre
- une pincée de sel

Préparation :

Détailler le potiron en dés, le faire compoter dans une casserole avec 100 g de sucre pendant environ 15 min. En attendant, préparer le crumble : malaxer du bout des doigts tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Préchauffer le four à 180°C. Égoutter le potiron cuit. Dans un plat à gratin, verser le potiron, le lait concentré, les oeufs battus en omelette, le reste de sucre (75 g), la cannelle et une pincée de sel. Mélanger bien et étaler la préparation dans le plat. Recouvrir le potiron du crumble et enfourner immédiatement la préparation pendant 40 mn. - Vous pouvez ajouter quelques spéculoos émiettés dans le crumble. Dans ce cas, mettez un peu moins de cannelle.

Panier de la semaine distribué par



Pascal
Et



François

La semaine prochaine,
vous retrouverez
Sophie et Fabienne

Agenda

- **Du 23 au 28 novembre :** Festival International du Film d'Environnement au cinéma La Pagode, 57 bis rue de Babylone, Paris 7. Rens. www.festivalenvironnement.com
- **Le 25 novembre :** Dialogue sur le XXIe Siècle. Débats sur les grands défis de demain : Eau, climat, biodiversité... à l'Unesco. De 9h 30 à 9 h 30 Rens. : entretiensXXI@unesco.org
- **Le 25 novembre :** Journée sans Achat 2006, Une journée pour ne pas acheter, avec de nombreuses manifestations organisées en France. Rens. www.casseursdepub.org