

Fête de clôture à MOSAÏC (Houplin Ancoisne) , le jardin des cultures, le 5 novembre 2017

Dimanche 5 novembre, avant de fermer ses portes pour la saison hivernale, MOSAÏC invite petits et grands pour une dernière fête qui s'annonce haute en couleurs et riche en émotions... car les vedettes du jour seront les visiteurs ! En dessins, en poèmes, en chansons ou en photos, des histoires et des souvenirs de MOSAÏC à entendre et à partager, tout au long d'une journée emplumée !

A l'ouverture du parc, dès 10h, les visiteurs découvriront l'exposition photographique « Portraits 4 saisons », réalisée par le duo de land-artistes les Moulinettes et la photographe Delphine Chenu, avec la complicité d'abonnés du parc qui ont joué les modèles. Ils partiront à la recherche des 7 lieux où ont été prises les photos et pourront admirer une galerie de portraits... parés de nature ! Une jolie façon de redécouvrir Mosaïc, hors des sentiers battus.

Tout au long de l'après-midi, Anne Vandenaabeele et l'association d'illusion proposeront des ateliers créatifs. L'objectif : aider les participants à créer une œuvre collective qui racontera... leur MOSAÏC ! En parallèle, la globe-trotteuse de la Compagnie Caracol embarquera petits et grands pour un voyage conté, sonore et poétique, aux quatre coins de la planète ! Côté musique, la fanfare Conga Coa déambulera à travers le parc et fera résonner ses rythmes afro-cubains dans les cœurs... et frétiler les pieds des plus danseurs de nos visiteurs !

Autant de beaux souvenirs en perspective pour réchauffer les longs mois d'hiver qui s'annoncent. Bon à savoir aussi : tous les visiteurs munis d'une coiffe, d'une écharpe ou d'un vêtement couvert de plumes entreront gratuitement dans le parc. De quoi se motiver à respecter le dress-code, et ainsi participer pleinement à l'ambiance résolument animale. Durée : toute la journée, Tout public. Tarif : voir tarifs de MOSAÏC

Renseignements : MOSAÏC - 03 20 63 11 24

Coopérative Norabio - Zone de la Houssoye, rue Calmette, CS 70041 - 59933 La Chapelle d'Armentières - 03.61.58.41.61 - biocabas@norabio.fr
Imprimé sur du papier recyclable et réalisé par nos soins.



Retrouvez-nous sur

www.biocabas.com



Facebook/biocabas



Biocabas



Jeudi 02 novembre 2017

C'est la fin de la récolte des pommes de terre dans les champs, par contre cela continue pour les choux, les carottes, betteraves rouges, salades... Les producteurs commencent à arracher les racines d'endives en vue de les forcer.

Le contenu de votre panier

Produits	Solo	Classique	Familial	Producteurs
Courge Musqué de Provence		X		Valérie Vandaele (Rexpoede, 59)
Chou-fleur vert		X	X	Lionel Beghin (Beuvry, 62)
Courge Butternut			X	Serge Dreumont (Louvignies Quesnoy, 59)
Radis noir	X	X	X	Serge Dreumont (Louvignies Quesnoy, 59)
Pomme de terre Ditta		X	X	Nathanaël Dransart (Gouy Saint André, 62)
Poireau	X			Stephane Dreumont (Coullemelle, 80)
Poire	X	X	X	Les vergers du Colombier (Suzanne, 80)
Echalote ou carotte	X			Stéphane Devillers (Coullemelle, 80)

Cette semaine, nous avons prévu du panais à la place des pommes de terre malheureusement, nous avons eu un problème de livraison. Merci pour votre compréhension

Les recettes de la feuille de chou



Pour 6 personnes
prép : 25 min – cuiss
: 1 heure 15.



Poulet à la courge butternut (ou musquée), ail et thym

Eplucher la courge butternut et la laver. La couper en morceaux. Ne les faites pas trop petit sinon vous allez avoir de la bouillie en cours de cuisson. Ôter les 2 ou 3 premières feuilles très sèches des gousses d'ail et les rincer. Mettre les morceaux et les gousses dans un saladier, arroser avec l'huile d'olive, assaisonner avec le sel, le piment et les herbes de Provence et mélanger. Déposer le poulet dans un plat (légèrement graissé) allant au four. Répartir la garniture autour et enfourner pour 1 heure de cuisson à 190°C. Arroser plusieurs fois en cours de cuisson et ajouter un peu d'eau si besoin. A la sortie du four, saupoudrer de thym frais et servir immédiatement.



1 poulet fermier,
1 belle courge
butternut (ou 800 g
de musquée), 8
gousses d'ail, 4 c à s
d'huile d'olive, 1 c à
c de sel, 2 grosses
pincées de piment
d'Espelette, 1 c à s
d'herbes de
Provence, quelques
brins de thym



Gratin de panais

Brosser et laver soigneusement les racines de panais. Les couper en rondelles épaisses et les faire précuire à l'eau salée pendant une dizaine de minutes. Faire cuire à moitié les pommes de terre dans de l'eau, les éplucher et les couper en rondelles. Graisser un plat à gratin et y disposer les rondelles de panais et de pommes de terre en couches alternées, en ajoutant entre les couches un peu de fromage râpé et d'ail écrasé. Saler et poivrer. Napper de crème, recouvrir du reste de fromage puis de chapelure, parsemer la surface de quelques morceaux de beurre et faire gratiner une vingtaine de minutes à four chaud. (Marmiton)

Préparation : 20
min, cuisson : 20
min, 300 g de
panais, 200 g de
pomme de terre,
150 g de gruyère
râpé, 2 gousses
d'ail, poivre, sel,
150 g de crème
fraîche, 30 g de
chapelure, 25 g de
beurre, d'huile de
tournesol.

Prep : 10 min, pour
2 pers : 1 poignée
de persil ciselé, sel,
1 poignée de
roquette ciselée,
2-3 c à s de crème
fraîche épaisse, 1/2
radis noir, 100g de
fromage frais, 4
tranches de pain de
campagne



Fromage frais au radis noir

Eplucher le radis noir et le râper avec une râpe à gros trous. Dans un saladier mélanger le radis avec le fromage frais, la roquette ciselée et le persil finement haché. Ajouter la crème fraîche pour donner une bonne texture. Tartiner vos tranches de pain de campagne. Décorer avec une feuille de la roquette et saupoudrer de sel.



La Courge musquée de Provence

Les fruits sont en général de forme allongée, avec une extrémité renflée en massue ou en forme de bouteille, parfois sphérique, plus aplatie ou côtelée. Leur couleur est aussi très variable : vert sombre, orangé, crème... À maturité, ils sont revêtus d'une poussière glauque caractéristique. Un caractère spécifique est la forme du pédoncule, qui présente cinq côtes bien marquées et s'élargit en s'épatant au point d'insertion sur le fruit. La chair est épaisse et de couleur plutôt foncée, variant du rouge à l'orangé.



La doubeurre, parfois appelée *courge butternut* ou par l'anglicisme butternut, est une variété de courge musquée, une plante de la famille des cucurbitacées. Le nom français évoque le goût de cette courge, en particulier le velouté que sa texture permet d'obtenir en cuisine. Le fruit, s'appelle aussi la doubeurre. Arrivé à maturité, il peut se manger cru comme une carotte, bien qu'il soit très légèrement âcre, mais plus goûteux. Sa chair ferme permet de le cuisiner comme une pomme de terre, c'est-à-dire d'un nombre infini de façons. Une recette habituelle est la soupe, la doubeurre apportant avec un mixage vigoureux une texture veloutée que ne donnent pas d'autres courges (les potirons, par exemple). On peut aussi la cuisiner au four, en gratin, ou en faire des gâteaux, comme avec les carottes.



Végétarien



Gourmand



Sucré



Salé



SCV



Producteur



Distributeur