



Crumble poireaux, mâche et lardons

Pour 6 personnes

- 1,5 kg de poireaux
- 150 g de mâche
- 200 g de lardons natures ou fumés
- poivre
- 125 g de chapelure
- 125 g de parmesan
- 125 g de farine
- 125 g de beurre doux

Triez, nettoyez et coupez les poireaux en petits morceaux.

Lavez la salade.

Faites revenir les lardons, les poireaux et la salade jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Poivrez.

Pendant ce temps, mêlez le beurre ramolli avec la farine, la chapelure et le parmesan jusqu'à obtenir un mélange granuleux, sableux.

Quand les légumes et les lardons sont cuits, mettez-les au fond d'un plat allant au four et recouvrez de la pâte à crumble.

Mettez au four (préchauffé à 200°C - thermostat 6-7) jusqu'à ce que le crumble soit doré.

Issue de : <http://www.epi-jdb.fr> le Jardin de Cocagne de Rennes

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**
<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>
Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

Année 2011 - semaine 37
Mardi 13 septembre

Saison des portes ouvertes

Pluie, nous n'avons pas pu aller dans le plein champ depuis 3 jours, du coup **nous sommes en retard sur le désherbage et autres travaux...** On récolte pommes de terres, oignons...

Nous accueillons jeudi **Anthony qui commence son contrat chez nous.** Bienvenue.

Céline (jardinière) est en **stage de traction animale** à côté de Carcassonne.

Abonnements et produits supplémentaires : un article page suivante pour vous représenter ce que nous faisons déjà, les projets et nous attendons aussi vos demandes...

Porte ouverte chez le producteur d'oeufs qui nous fourni le 18 septembre.
Voir page suivante....



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Concombre	pièce		1
Courgette	kg	0.6	0.7
Oignon	kg	0.3	0.5
Poireau*	kg	0.5	1
Poivron	kg		0.3
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	1	1.5
Prix panier		7 euros	12 euros

* **Poireaux bio de chez Anthony de la Ferme du Soleil - Treillière - 44**

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique
(certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

Produits supplémentaires

Il y a quelques temps maintenant, vous nous avez sollicité pour avoir d'autres produits en complément des légumes du panier.

Ce que nous faisons :

C'est ainsi que nous vous proposons **des oeufs bio de la Ferme Jolivel** - La Pignerie 35 Ercé-en-Lamée, l'abonnement se compose d'une douzaine d'oeufs tous les 15 jours à 4€ la douzaine.

Un abonnement de pain bio (uniquement le vendredi pour l'instant) de Christine Bichon qui s'est installée à Thouaré, elle vient d'acheter un four et aménage son fournil pour nous faire du pain du jour à partir de fin septembre que nous pourrions aussi proposer aux adhérents-es du mardi. Deux abonnements au choix : 1 pain de 500g à 2.25€ ou 1 pain d'un kilo à 4.50€ le kilo.

Nous proposons aussi régulièrement des **commandes de viande groupées**. Il s'agit de boeuf bio de Jacques Bourcier à 12€ le kilo. Il est possible d'avoir des colis de 5 ou 10 kg de viande mélangée (viande à griller, à braiser, à bouillir) conditionnée en petite quantité sous vide et congélatable. Jacques Bourcier est producteur de viande bovine et maraîcher au Loroux Bottereau.

Les projets :

Ils dépendront de vous... Nous avons entendu parler de viande d'**agneau** et de **poulet** (nous cherchons les producteurs), de **fromage** et **yaourt**, de brebis (nous sommes en contact avec La Grange aux Loups à Mouzillon), et nous avons une proposition de commande groupée de **sel marin**..

Nous ne pouvons pas tout développer en même temps. Il donc est important pour nous de savoir **quelles sont vos véritables envies**, est-ce qu'elles sont dans ce panel ou ailleurs. **A vous de jouer en nous en informant** par le cahier des adhérents-es ou par mail : jdcnantais@orange.fr par exemple.

Merci

En parlant de produits supplémentaires, **Marie Jolivel, la productrice d'oeuf vous invite à sa ferme** que vous pourrez visiter pour découvrir comment sont produits les oeufs que vous mangez...

L'invitation est là !

Forum Associatif

Nous avons tenu un stand au forum associatif de Carquefou avec deux jardiniers-es (Bahélia et Adrien) que nous remercions pour leur dynamisme. Nous avons eu le plaisir de rencontrer certains-es d'entre vous, d'intégrer de nouveaux adhérents-es car nous n'avons plus de liste d'attente et de rencontrer les autres associations carquefoliennes. Un bon moment que nous reproduirons avec plaisir l'année prochaine...

PORTE OUVERTE DU JARDIN DE COCAGNE

Nous vous invitons à la porte ouverte du Jardin de Cocagne Nantais le **samedi 1^{er} octobre 2011 de 10h à 12h30**. Un temps de rencontre, de visite, de découverte. Nous y vendrons aussi l'**agenda-livre recette** du Réseau Cocagne...

Programme :

- **Visites du jardin**
- **Parcours enfant**
- **Expo photo**
- **Marché** (légumes, chutney, livre de cuisine...)
- **Animation autour du miel** (*sous réserve*)

A l'issue de la matinée, **nous vous offrirons un apéritif** sans alcool accompagné d'une dégustation de légumes crus.

Ferme Jolivel - La Pignerie - Ercé-en-Lamée - 02 99 44 35 05

VISITE DE LA FERME le dimanche 18 septembre 2011, de 14h à 18h



- *Démonstration de chien de troupeau*
- *Expo photo sur l'Agriculture Paysanne par Sandra-Vanzessa Liégeois*

Apportez votre pique-nique dès 12h

