N°247

Tian de courgettes aux tomates

Préparation : 30 mn cuisson : 1 h

Pour 4 personnes

- 500 g de tomates
- 500 g de courgettes
- 6 gousses d'ail
- 5 brin de thym nouveaux
- 2 biscottes
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- · Sel, poivre

Lavez les courgettes et les tomates, coupez-les en rondelles. Épluchez les gousses d'ail et hachez-les. Écrasez les biscottes en poudre fine. Préchauffez votre four th. 4 (120°C).

Huilez un plat à gratin. Alternez par couches les rondelles de tomates et de courgettes (en oblique). Salez, poivrez, arrosez du reste d'huile d'olive, parsemez d'ail, de poudre de biscotte et de thym émietté. Enfournez et laissez cuire pendant 1h. Servez le tian chaud ou froid.

On peut aussi ajouter des tranches d'aubergines préalablement dégorgées au gros sel.

Se verra avantageusement accompagné d'un poisson grillé (thon, espadon) ou une viande blanche...

D'après Cuisine actuelle avril-mai 2006

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 : idcnantais@orange.fr

Les brèves du Gardin

Année 2011 - semaine 38 Mardi 20 septembre

L'été c'est fini...

Vu les conditions climatiques, la pluie, etc... la fin des cultures d'été s'approche à grand pas

Nous allons bientôt attaquer les légumes d'automne : les choux frisés, choux fleurs, brocolis, un peu de romanesco, les courges diverses, les pommes de terre, les blettes, le chou rave, le fenouil, le navet et la betterave... sont prévus dans la période à venir.

Nous avons presque fini de ramasser les pommes de terre : nous en aurons environ 2.3 tonnes, de quoi tenir l'hiver. Idem pour le ramassage d'oignons dont nous aurons environ 2 tonnes, ce qui nous permettra d'en échanger contre d'autres produits et/ou d'en vendre...

Porte ouverte du Jardin: samedi 1er octobre de 10h à 12h30.

Cette semaine dans votre panier

		1	
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Unité	1/2 panier	Panier
		(qt en unité)	(qt en unité)
Aubergine	kg	0.6	0.7
Basilic	botte	0.5	1
Courgette	kg	0.5	0.7
Poivron	kg		0.3
Pomme de terre	kg		1
Salade	pièce	1	
Tomate	kg	1	1.5
Prix panier		7 euros	12 euros

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



Encore un petit peu d'été et de soleil avec ces deux soupes faisables avec les légumes de votre panier...

Soupe de courgettes au basilic

pour 4 personnes

Mettez de côté les plus petites feuilles d'1 bouquet de basilic, effeuillez le restant, lavez et essuyez. Pelez 2 gousses d'ail et mettez-les dans une marmite avec 75 cl de bouillon de légumes, les feuilles de basilic et 400 g de courgettes en rondelles. Salez, poivrez et cuisez 20 mn à couvert. Mixez finement, goûtez et rectifiez l'assaisonnement, puis décorez avec les petites feuilles de basilic réservées. Servez sans attendre.

D'après Cuisine actuelle avril-mai 2006

Velouté de poivron

Pour 4 personnes

Pelez 2 gousses d'ail et 1 oignon, faites revenir à feu doux dans 2 c. à s. d'huile d'olive avec 2 brins de thym et 1 feuille de laurier. Ajoutez 3 poivrons rouges coupés en morceaux, cuisez 15 mn en remuant souvent. Ajoutez 75 cl de bouillon chaud, du sel, 1 pomme de terre pelée coupée en morceaux, ½ c. à s. de gingembre en poudre et faites mijoter 20 mn à feu doux. Otez le thym, le laurier, laisser refroidir et mixez avec 120 g de mascarpone. Décorez de basilic et de demi-tomates cerises. Servez frais.

D'après Cuisine actuelle avril-mai 2006

Rencontre de jardiniers-es

Le Réseau Cocagne qui est porteur de valeur forte organise régulièrement des rencontres entre jardin, au moment des formations à Paris qui font toujours l'objet mises en commun, mais aussi au moment de rencontre régionale ou nationale.

Hier, s'est tenue la **première rencontre régionale des jardiniers-es des Pays de la Loire.** Notre équipe s'est rendue à Pouzauges pour retrouver celles de Saumur, du Mans, de St Macaire et de Pouzauges.

La matinée a été consacrée à l'échange des pratiques des différents jardins (dans le maraîchage, les horaires de travail, l'organisation, les conditions de travail, l'accompagnement, la mise en place de formation...). Matinée studieuse, à l'issue de laquelle, les jardiniers-es ont fait des propositions d'améliorations. Un compterendu sera rédigé par le Réseau Cocagne et retransmis aux jardins.

"Au vu des différents fonctionnements, on a découvert que c'était à peu près la même chose partout", il y a quand même des différences "à Pouzauges, par exemple, ils sont des moyens et cela se voit (ils sont soutenu par Fleury Michon), ils ont de jolis chalets, des locaux plus spacieux, plus nombreux et plus appropriés que les notres, ils ont aussi une chambre froide et un grand frigo", "la différence se voit aussi dans les transports pour venir au jardin, dans la pratique de la traction animale"... "certains jardins ont un planning à la semaine et non par jour". Mais "on est bien ici, on fait une sortie détente par an, on peut s'entraîner au code sur le temps de travail, on apprécie la venue des bénévoles pour la remédiation math, français, la recherche de logement ou d'emploi ou encore l'accompagnement aux loisirs..."

Le repas du midi a été savouré, les jardins s'en partageaient la confection et c'était très bon.

L'après-midi, les jardiniers-es se sont répartis sur des ateliers : pétanque, djembé, balade à Pouzauge, composition florale jarponaise, palet, traction animale, visite de fleury Michon ou du jardin. Seul point noir : "on a perdu à la pétanque à un point près" s'exclame un jardinier le sourire aux lèvres.

Une journée appréciée même par les encadrants "c'est toujours bien de se rencontrer même si on est en contact régulier"!