



## Papillotes d'aubergine à la fête

### Pour 2 personnes :

- 1 belle aubergine blanche ronde (d'env. 400 g)
- 100 g de fête
- 1 oignon émincé

- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 branche de basilic frais
- sel aux herbes Herbamare
- poivre 5 baies
- paprika

Coupez l'aubergine en deux dans sa longueur. Entaillez la chair profondément en faisant des croisillons, mais sans toucher la peau. Retirez grossièrement quelques dès de chair pour évider un peu l'aubergine et déposez-les dans un bol. Ajoutez la fête émiettée, l'ail écrasé, l'oignon émincé, le basilic haché et mélangez. Laissez mariner quelques minutes.

Préchauffez le four à 190°C.

Déposez chaque moitié d'aubergine dans une grande feuille de papier sulfurisé ou dans un plat avec couvercle. Salez et poivrez les aubergines avant de les garnir de la farce à la fête. Saupoudrez de paprika. Fermez les feuilles en papillote ou mettez le couvercle sur votre plat, enfournez et laissez cuire une bonne demi heure. L'aubergine doit être fondante.

<http://www.cuisine-libre.fr/>

### Steack d'aubergine

- aubergine
- une persillade

Coupez l'aubergine en rondelles, attention la chair s'oxyde vite et devient brune. Il faut la cuisiner rapidement !

Faites la griller à la poêle dans de l'huile d'olive avec une persillade.

D'après : <http://www.ecolo-techno.com/comment-je-cuisine-laubergine-violette/251>

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](mailto:jdcnantais@orange.fr)

**Sur le blog :**  
**Moussaka, caviar**  
**d'aubergine, etc**

# Les brèves du Jardin

N°387

Année 2014 - semaine 31

mardi 29 juillet

## Tomates à coulis...

**Vacances d'été**, nous y sommes, Marianne (directrice) et Sébastien (encadrant) sont en vacances 15 jours, **nous allons tourner ainsi et être en équipe restreinte jusqu'à fin août** côté encadrement et jardiniers-es...

**Nous vendons des tomates à coulis à 1 € le kilo** pour vos sauces tomates à consommer dès maintenant ou à conserver (j'ébouillante mes pots et je verse la sauce en ébullition dedans, je ferme, je mets à l'envers et je consomme la sauce d'une saison à l'autre. Si le pot n'a pas pris, la solution congélateur est là pour ne pas avoir à manger tous les pots rapidement mais ça ne m'est jamais arrivé).

**Encore une saison spéciale !** Juin juillet sont d'habitude des mois denses en travail, août voit les choses se calmer. Cette année c'est l'inverse, ces derniers mois ont été relativement fluides et **c'est maintenant que les complications nous tombent dessus** : maladies, désherbage en masse alors que nous sommes en équipe restreinte. Le maraîchage n'est décidément pas une science exacte !

**Katell (jardinière) a fini son contrat vendredi dernier**, nous lui souhaitons une belle continuation et l'aboutissement de ses projets.

### Cette semaine dans votre panier



	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Aubergine	kg	0.4	0.7
Concombre	pièce		1
Oignon rouge	botte	0.5	1
Pomme de terre	kg	0.5	0.5
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	0.8	1.5
Prix panier		7 euros	12.5 euros

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