



Koulibiac de saumon

Pour 8 personnes

- 700 g de pâte feuilletée pur beurre
- 800 g de saumon frais
- 150 g de riz
- 300 g d'épinards lavés puis hachés
- 5 œufs + 2 jaunes

- 2 c. à s. de crème fraîche
- 1 citron
- 1 c. à s. de lait
- sel, poivre
- 300 g de crème fraîche
- 1 c. à s. de fines herbes hachées (dont aneth)



Faites durcir 4 œufs. Plongez les épinards dans une marmite d'eau bouillante salée. Comptez 7 mn après reprise de l'ébullition puis égouttez-les.

Coupez le en petits morceaux sans peau et arrête. Mélangez ceux-ci dans un saladier avec le riz, les épinards, la crème fraîche, 2 jaunes d'œufs, le jus du citron, du sel et du poivre. Écalez les œufs durs.

Allumez le four sur th. 6 soit 200°C. Huilez la plaque du four. Étalez la moitié de la pâte en un rectangle de 35 cm sur 18 cm. Posez-le sur la plaque de cuisson. Disposez dessus une partie de la préparation au saumon en laissant un espace libre de 2 cm sur le pourtour. Alignez les œufs durs dans le milieu en les enfonçant légèrement. Recouvrez-les avec le reste de la préparation. Étalez l'autre moitié de la pâte aux mêmes dimensions. Cassez le dernier œuf, séparez le jaune du blanc. Badigeonnez les bords libres du premier rectangle avec un pinceau trempé dans le blanc d'œuf. Placez dessus l'autre rectangle, pincez les bords pour les souder. Incisez le pourtour avec la pointe d'un couteau. Badigeonnez le koulibiac au pinceau avec le jaune d'œuf battu avec le lait. Incisez légèrement le dessus. Enfourez et laissez cuire 45 mn.

Avant de servir, chauffez la crème fraîche dans une casserole sans la faire bouillir. Salez et poivrez. Ajoutez les fines herbes hors du feu. Servez le koulibiac coupé en tranches et présentez la crème à part.

Adaptée de : <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/310685-koulibiac-de-saumon>

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
Prochains paniers :
mardi 3 janvier et
vendredi 6 janvier.
**Pas de panier la
semaine prochaine !**

Pomme de terre Désirée
à bouillir, rôtir, cuire au four,
la purée et les salades, mais
pas pour les fritures.

année 2016 - semaine 51
Mardi 20 décembre



Joyeux Noël !



Comme chaque année, le jardin fait son **repas de Noël pour toute l'équipe** de salariés-es. Ce sera **jeudi** et le menu a été choisi par les jardiniers-es : un bon couscous et une multitude de desserts !

Toujours sur le même thème, **un cadeau s'est glissé dans votre panier** : un sachet d'infusion du jardin, voir article page suivante.

Jardiniers-es et stages, ça bouge pour les jardiniers-es : Ata revient content d'un stage de 15 jours chez un maraicher. Il a essentiellement travaillé la salade, un peu de désherbage, mais surtout sur un tracteur : le coupage et le ramassage des salades. La première semaine, c'était la découverte et l'apprentissage et il s'est senti à l'aise la seconde. En janvier, **Ankidine**, ira faire une **formation/stage de maraichage** d'un mois et **Stéphane** se rendra **15 jours chez un viticulteur** !



Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Céleri rave	kg	0.5	0.8
Chou frisé	kg	0.5	0.8
Echalote	kg	0.1	0.15
Epinard	kg	0.3	0.5
Mesclun	kg	0.15	0.25
Oignon	kg	0	0.5
Pomme de terre	kg	0.5	0.7
Prix panier		8.30 euros	12.80 euros

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



GEAS - épisode 4

Antoine, Djamila, Jonathan et Michel racontent :

"Cette séance portait sur savoir faire des compliments. Il a été dit que c'est important pour la personne que l'on a en face.



C'était bien, on apprend des choses, à gérer une situation. On a appris à complimenter des gens, à le dire et à ne pas le cacher, à féliciter. Un compliment c'est toujours bon à prendre et à dire. Quand tu es malheureux, ça te valorise, ça te remet la pêche. Moi, j'ai aimé dire à Thomas que c'était le meilleur encadrant.

C'est plutôt dans ma nature de faire des compliments. Anne-Christelle nous expliquait que des fois, on est dans une routine et qu'on oublie et qu'il est important de dire et redire des compliments aux gens que l'on voit tous les jours ou avec qui on travaille. Et surtout quand on fait un compliment, il ne faut pas déshabiller Pierre pour habiller Paul, on fait juste un compliment, pas de comparaison (par exemple, il ne faut pas dire à quelqu'un qu'il fait mieux qu'un autre...)." 

Recette supplémentaire

Cocotte d'hiver chou vert, céleri rave et saucisse

Pour 6 personnes au moins :

- 6 saucisses de Toulouse
- 3 fines tranches de poitrine fumée
- 1 chou frisé
- 4 carottes
- 1 demi-boule de céleri rave
- 3 pommes, fermes légèrement acidulées (genre belle de Boskoop), j'en ai mis 6
- ¼ de litre de bouillon de bœuf ou de volaille
- 1 c. à s. de graisse d'oie (à défaut de l'huile d'olive)
- 1 c. à s. de bicarbonate de soude
- 1 douzaine de grains de cumin
- 1 poignée de gros sel



Épluchez et lavez le chou et plongez les

feuilles 2 mn dans l'eau bouillante. Égouttez. Plongez les feuilles de chou entières dans 3 l. d'eau portée à ébullition, additionnée d'une poignée de gros sel et d'une c. à s. de bicarbonate de soude pendant 5 à 10 mn. Rafraîchissez dans un récipient d'eau glacée. Égouttez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).



Épluchez les carottes, les pommes et le céleri. Émincez à la mandoline, en tranches de 3/4 mm d'épaisseur.

Faites fondre la matière grasse dans le fond d'une cocotte en fonte à défaut dans un plat profond allant au four et qu'on couvre de deux feuilles d'aluminium.

Étalez sur la matière grasse fondue une première couche de 3 à 4 feuilles de chou.



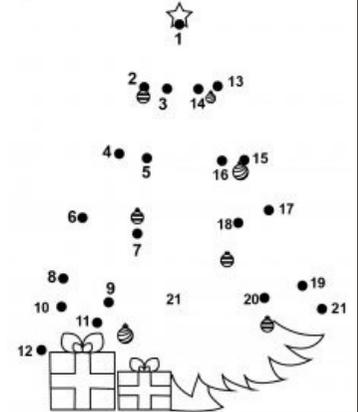
Sachet d'infusion en cadeau !

Le jardin vous offre un cadeau : un sachet d'infusion pour terminer vos repas de fêtes... Il contient des feuilles de verveine citronnée, des fleurs de calendula et des graines de coriandre, le tout cultivé, récolté, séché et ensaché au Jardin de Cocagne!

Mode d'emploi :

Mettez l'équivalent d'une boule à thé pour une tasse ou une petite poignée pour une théière ou une tisanière de 75 cl. à 1l.

Si vous n'en avez pas mettez l'infusion directement dans une casserole d'eau chaude et utilisez une passoire pour servir. **Attention**, ne pas utiliser d'eau bouillante pour ne pas brûler les plantes, l'eau chaude est idéale!



Étalez les tranches de céleri sur les feuilles de chou, puis les tranches de pommes et enfin les tranches de carottes. Parsemez les carottes de la moitié des grains de cumin.



Posez soigneusement les saucisses de Toulouse, puis les tranches de poitrine fumée sur cette couche de carottes ; recouvrez d'une couche de céleri, puis de pommes, de carottes, le reste de cumin et des feuilles de chou restantes.

Arrosez du bouillon de bœuf ou de volaille.

Fermez la cocotte avec son couvercle, enfournez et laissez cuire 1 heure 30 à 180°. Servez bien chaud.

Variante : à faire avec des confits de canard.

<http://www.recettes-de-leyre-et-d-ailleurs.fr/>

