



Crottins de chavignol chauds à l'émincé de poireaux

Pour 4 personnes

- 4 crottins de chavignol,
- 3 poireaux,
- 90 g de beurre,
- 4 tranches de pain de campagne,
- 1 bouquet de persil,
- 1 c. à s. de farine,
- 1 c. à s. d'huile d'olive,
- sel et poivre

Coupez les poireaux en fines lamelles, les nettoyer puis les faire cuire 10 min dans un peu d'eau chaude salée et poivrée avec 60 g de beurre. Coupez les crottins en deux par l'horizontale et farinez légèrement les deux faces. Dans une poêle, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et une noix de beurre et poêler les crottins environ 2 min sur chaque face. Un léger nuage de poivre sera le bienvenu...

Disposer les poireaux chauds au centre de 2 assiettes. Faites griller les tranches de pain, disposer les dans les assiettes et posez délicatement dessus les crottins chauds. Le persil ciselé saupoudré sur l'émincé de poireaux ajoute une touche colorée et relève le goût du légume.

Recette issue de : <http://www.lesjardinsduprado.fr>

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du Jardin de Cocagne Nantais

Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

N°223

Année 2011 - semaine 13
Mardi 29 mars

Rendez-vous avec vous !

2 jardiniers-es viennent de commencer leur contrat sur le jardin. **Bienvenus à Hervé et Bahélia.**

Ceux et celles qui le souhaitent ont la possibilité de venir à l'**AG de Partage 44 mercredi 30 mars (demain) à 17h au Musée Dobré.**

Nous vous rappelons le rendez-vous d'adhérents-es de vendredi à 18h. Nous pourrons y parler des modifications associatives intervenues ces derniers mois, de la place que cela vous laisse et des implications possibles, de la fête du jardin... Et de toutes les questions qui vous intéressent !

Nous avons lancé le compte à rebours de la fête du jardin du 27 mai ou vous êtes tous conviés-es en famille... *Suite page 2.*



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Blette	botte		1
Carotte	kg	0.5	1
Chou pointu	pièce		1
Epinard	kg	0.5	0.5
Poireau*	kg	0.5	0.6
Pomme de terre**	kg	0.5	0.7
Radis	botte		1
Salade	pièce	1	
Prix panier		7 euros	12 euros

* **Poireau bio de l'Eclaircie chantier d'insertion à Cholet - 49**

** **Pommes de terres bio de chez Luc Lacombe - Bouvron - 44**

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

Fête du jardin le 27 mai

Nous avons commencé la préparation de la fête du 27 mai. Ceux qui veulent s'y associer sont les bienvenus.

Mais de quoi s'agit-il exactement ?

D'abord nous commençons par une **après-midi porte-ouverte** avec visites du jardin, atelier cuisine et probablement une animation supplémentaire. Les visites seront animées par les jardiniers-es. Un parcours enfant sera mis en place.

A 18h, se déroulera la première Assemblée Générale de la nouvelle association Jardin de Cocagne Nantais, étant adhérents-es au jardin vous y êtes conviés-es.

Ensuite, nous continuerons la soirée de façon festive ensemble (adhérents-es au panier, jardiniers-es et permanents-es) et en famille. Pour que cette soirée soit gratuite, chacun-e apportera un met et une boisson sans alcool pour le buffet (en pensant à faire un peu plus pour la part des jardiniers-es). Une ou plusieurs animations musicales ou autres agrémenteront la soirée.

Merci à Jeannick, adhérente, qui nous a d'ors et déjà assuré une animation musicale pour la soirée

Vos idées pour l'après-midi ou la soirée sont toujours attendues. Vous pouvez nous les transmettre vendredi ou lors d'une permanence panier, mais aussi par mail : jdcnantais@orange.fr ou par téléphone : 02 40 68 91 67.

Produits du panier qui viennent de l'extérieur

Nous vous signalons par un astérisque les légumes qui ne sont pas produits sur le jardin et nous vous indiquons sous le tableau leur provenance. Ce sont toujours des légumes biologiques. Nous y avons recours surtout à cette période de fin d'hiver, pour garder une diversité dans les paniers (ne pas vous livrer que des choux). Cette année, en dehors des pommes, chutney et jus de pommes, ces légumes sont le résultat d'échanges de légumes avec des producteurs ou des chantiers d'insertion locaux. Par exemple, nous avons échangé nos oignons, choux et carottes contre des poireaux, pommes de terre et topinambours.

Semaine sans panier

Pour l'instant nous imaginons que la semaine sans panier sera la semaine 16 (du 18 au 22 avril) ou celle d'avant ou d'après. Cela dépendra de l'avancée des légumes de printemps...

Nous essayerons que cela puisse être la semaine 17, première semaine des vacances pour que cela soit plus pratique. Mais nous restons dépendant de la météo et de la croissance des légumes.

Nous vous tiendrons au courant dès que possible.

Soyez fan des fanes

Les fanes de légumes se mangent... Ne les jetez plus, c'est l'occasion d'un plat supplémentaire. Les fanes de radis, carottes, betteraves et autres se cuisinent en soupe, quiche, purée etc...

Voici un lien pour vous accompagner : <http://www.cleacuisine.fr/gratins/recettes-pour-fans-de-fanes/>

Les frisées du panier

Les frisées ne sont pas bien blanchies, si elles sont amères, n'hésitez pas à les manger cuites, poêlées avec des lardons (dixit Thomas encadrant) par exemple.

Des balades responsables à vélo dans l'agglomération nantaise

Gratuit et ouvert à tous à l'occasion de la semaine du développement durable.

Au choix, 4 circuits entre 10 et 20 km à Nantes et dans les environs dont certains sont accessibles aux enfants : 2 circuits le samedi 2 avril et 2 circuits le mercredi 6 avril

L'objectif est de permettre à tous de découvrir une vingtaine d'acteurs de la consommation responsable et de l'économie sociale et solidaire sur Nantes Métropole en utilisant un mode de transport doux, le vélo et dans un esprit convivial.

Tout le programme est disponible sur le site : <http://www.consommer-responsable.fr/magazine/article/des-balades-responsables-velo-dans-lagglomeration-nantaise>

Inscriptions : Isabelle Porteau-Béga - contact@consommer-responsable.fr ou 02 51 82 33 86.