



Bricks de poivrons à la fête et aux œufs frais

Pour 6 personnes :

- 1 kg de poivrons (blancs, verts, oranges, rouges, carrés, allongés...)
- 2 oignons
- 150 g de fête
- 12 feuilles de bricks
- 6 œufs
- Huile d'olive
- Poivre

Coupez les poivrons en lanières ou en rondelles de même que les oignons et ce après les avoir épluchés. Faites revenir ces légumes dans un filet d'huile d'olives. Réservez.

Défaites la fête à la fourchette. Réservez.

Dans une grande poêle anti-adhésive réchauffée, versez un filet d'huile d'olive, déposez une feuille de brick, des poivrons, de la fête de manière à réserver un vide de légumes au centre de la feuille de brick dans lequel vous casserez un œuf juste avant de fermer la brick. Poivrez.

Mouillez le pourtour de la feuille de bricks puis déposez la deuxième feuille de brick et appuyez sur les pourtours afin qu'elles se collent ensemble. Faites dorer quelques minutes. Retournez doucement, faites dorer puis servez immédiatement. Recommencez pour les 5 autres bricks en vous assurant de bien diviser les ingrédients pour obtenir au final 6 bricks craquants, chauds et coulant d'œuf.

Suggestions :

Ajoutez quelques olives noires dénoyautées et ou des lanières de champignons.

Ne salez pas la fête l'est suffisamment !

Ce qui est bon dans des feuilles de bricks l'est aussi sur des galettes de sarrasin !

D'après : <http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaques.fr/article-bricks-de-poivrons-a-la-feta-et-aux-oeufs-37406908.html>

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

**Retour du pain
cette semaine
dans les paniers
de celles et ceux
qui ont un
abonnement pain !**

du Jardin

Année 2014 - semaine 36
Mardi 2 septembre

Rentrée !

C'est parti, **nous sommes de nouveau en équipe complète**, vous êtes aussi là à de nouveau venir chercher vos paniers toutes les semaines et **le tractage marche bien : il y a de nouveaux adhérents-es à qui nous souhaitons la bienvenue !** Nous allons continuer de tracter, de chercher à nous faire connaître et **nous serons au Forum associatif de Carquefou ce samedi 6 septembre** aussi pour cela. **Vous pouvez aussi venir nous y rencontrer !**

Des pastèques dans vos paniers, ce n'est pas une blague et **elles ont bien poussé dans nos serres !**

Côté jardiniers-es : Nous accueillons un **nouveau jardinier cette semaine Jess, bienvenue à lui. Kevin** qui a eu son code cet été et **démarre les leçons de conduite** et **Gabin** lui le code en intensif. Nous accueillons aussi **Sylvain en stage sur 15 jours**, il vient de la Fondation d'Auteuil.



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Aubergine	kg	0.5	0.5
Concombre	pièce		1
Courgette	kg	0.5	1
Oignon rouge	kg	0.6	0.75
Pastèque	kg	0.6	1
Poivron	kg	0.25	0.5
Pomme de terre	kg	0.4	1
Salade	pièce	1	1
Prix panier		7 euros	12.50 euros

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

Lasagnes d'aubergines et de poivrons à la brousse et au jambon cru

Ingrédients

- 6 pâtes à lasagnes fraîches précuites
- 4 petites aubergines
- 2 poivrons
- 1 gros oignon
- 1 c. à soupe d'huile d'olives
- 250 g de brousse
- 100 g de jambon cru
- 3 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 500 ml de lait tiède
- 100 g de râpé
- Sel et poivre

Lavez et coupez les aubergines en cubes. Faites-les revenir dans la poêle, sans huile, afin de les sécher et de les brunir. Lavez et tranchez les poivrons. Épluchez et émincez l'oignon. Faites revenir ces légumes dans la poêle avec les aubergines avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.

Préparez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Retirez du feu et faites y fondre la brousse. Assaisonnez. Réservez.

Dans un plat carré, déposez : 2 feuilles de lasagne, la moitié... des légumes, de la béchamel, du jambon cru. Recommencez cette étape une seconde fois. Terminez le montage des lasagnes en déposant les deux dernières feuilles de lasagne et le râpé. Salez et poivrez.

Faites cuire à 210°C pendant 45 minutes.

Mes suggestions

Ajoutez du coulis de tomates à la béchamel.

Ajoutez 2 petites courgettes aux poivrons et oignons.

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaques.fr/article-23683917.html>



Merci de nous rapporter chaque semaine les sacs vides, pour quelques personnes qui en gardent quelques uns chez elles, cela fait un gros manque sur le jardin. Nous ne pouvons plus fonctionner avec des codes couleurs (grand, petit, mardi, vendredi...), voir nous ressortons les vieux sacs sur lesquels les étiquettes ne colent plus, et : "à qui est ce panier ?" !

Sébastien le magicien du Jardin

Chaque jardiniers-es a ses difficultés certe mais aussi ses qualités et ses compétences voir ses talents dévoilés ou cachés. A chacun de découvrir et/ou d'exploiter son potentiel.

A la porte ouverte, Sébastien nous a émerveillé avec son spectacle de magie. C'est son projet professionnel ! Il a déjà exercé par le passé et doit se refaire un réseau.

Voici une petite présentation de son travail et ses coordonnées pour celles et ceux d'entre vous que cela pourrait intéresser. Vous pouvez le contacter pour plus d'informations et aussi sans problème le conseiller autour de vous.



The advertisement features a collage of images and text. On the left, there are two playing cards: the Ace of Spades with the text "Spectacles de magie pour toutes occasions" and the Ace of Clubs with "Modulables de la magie de proximité à la scène". In the center, a small photo shows Sébastien Didier, a man with a black eye patch, performing magic. To the right is a large, high-contrast close-up of a face with a black eye patch. Text on the right includes the title "Le Magicien Tatoué.", contact information for Sébastien Didier, and his email and phone number.

Le Magicien Tatoué.

Contact:
Sébastien Didier
«Le Magicien Tatoué»
lemagicientatoue@hotmail.fr
tel: 06 41 84 14 96