



Beurre citronné de fanes de radis

Pour 2 personnes

- 1/2 botte de fanes de radis
- 60 g de beurre
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 1/3 jus de citron bio
- fleur de sel, poivre

Lavez les fanes des radis, égouttez-les. Passez les fanes au mixeur afin d'obtenir une purée lisse. Ajoutez le jus de citron et la crème fraîche. Mixez à nouveau.

Dans un saladier, travaillez le beurre en pommade. Incorporez alors la purée de fanes. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre. A accompagner des radis et pourquoi pas d'œufs mollets et tranches de poitrine fumée.

Adaptez de : <http://www.cuisineaz.com>

Autres version où tout est mixé ensemble :

- 100 g de beurre
- 80 g de brebis égoutté (type fête grecque)
- 1 bouquet de fanes de radis
- 1 c. à s. de fleur de thym
- fleur de sel
- gros sel
- poivre du moulin
- 1 gousse d'ail écrasée

Adaptée de <http://www.ptitchef.com/>

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

Mélanie
vous donne
rendez-vous
vendredi
de 17h30 à 18h30

du Jardin
Année 2015 - semaine 17
Mardi 21 avril

Mouvements de jardiniers-es !

Comme nous sommes en entrée-sortie permanentes de salariés-es, notre équipe de jardiniers-es varient régulièrement.

Cette semaine, **nous disons au-revoir à Khalid et Jean-Louis** qui terminent leur contrat, "*deux ans ça passe vite*", c'est le leitmotiv du jardin qui revient de tous côtés... **Belle continuation à chacun.**

Erwann, quant à lui, arrive sur le jardin et **rejoint l'équipe de jardiniers-es**, il vient de commencer son contrat. **Nous lui souhaitons la bienvenue !**

Nous accueillons aussi Pierre en stage de découverte du maraîchage pour 15 jours sur le jardin.

Formation tracteur : Elle a commencé la semaine dernière pour Sophie, Ata, Anthony et Dominique. Il est prévu 49h d'ici fin mai. **Pour la première**, de la technique (embrayage, lubrifiant) et de la pratique, (démarrer le tracteur, faire les contrôles des liquides et les contrôles sécurité du tracteur et du conducteur).



Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Betterave	botte	0.5	1
Carotte	botte	0.5	1
Mesclun	kg	0.150	0.150
Navet	botte	0.5	1
Pomme de terre*	kg	0.5	1
Radis	botte	1	1
Salade	pièce	1	1
Prix panier		7 euros	12.50 euros

* **Pomme de terre bio de chez Osez- Forêt vivante - Rezé - 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

Merci à Laurence, adhérente du jardin, pour avoir passé la soirée derrière son billig et nous avoir régalié les papilles avec de bonnes galettes faites maisons et les mirettes avec son tour de main !!!
Merci à Fabienne et son groupe de musique qui nous a fait danser !

Merci aux jardiniers-es, adhérents-es et administrateurs-trices pour leur participation à cette belle soirée bien suivie !

Légumes nouveaux, comment les manger !

Navet cru râpé ou en lamelles, ne les épluchez pas. Les feuilles se préparent comme les épinards.

Bettcrave aussi crue râpée ou en rondelles ou en tartelette au roquefort, en muffin sucré etc... Les fanes se mangent en salades, elles sont excellentes en quiche ou se cuisinent comme les épinards, vous pouvez les poêler avec de l'aillet par exemple.

Carotte ne les épluchez pas, croquez dedans et régalez-vous, râpée ou en rondelle ou cuite très rapidement à la vapeur. Les fanes font un excellent pesto pour l'apéro ou incorporées dans une quiche, un cake etc...

Fanes crues en pesto ou assaisonnement de salade, ou cuites en tartes, cakes, omelettes ou accompagnement de vos viandes et céréales, etc....

Salade de navets nouveaux aux anchois

Pour 2 personnes

- 6 petits navets nouveaux
- 1 boîte d'anchois à l'huile
- vinaigre de framboises
- huile d'olives
- poivre
- cannelle

Lavez les sans les éplucher et détaillez-les en fines tranches et saupoudrez-les d'une pincée de cannelle, sel poivre. Disposez les anchois sur la salade. Préparez une vinaigrette avec du vinaigre de framboises. Assaisonnez les navets avec cette vinaigrette.

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/351074-salade-de-navets-nouveaux-aux-anchois>

Recette
supplémentaire

Voici la vision qu'en ont eu les jardiniers-es (Nathalie, Anne-Christelle et Sophie) :

"On a bien mangé, j'étais avec mon équipe à faire un barbecue, on a passé une bonne soirée. J'entendais la musique" "La musique était bien". "C'était intéressant de voir et savoir plus de choses sur la vie du jardin, sur l'organisation et le système jardin (Assemblée Générale). J'aime la musique en générale et même si le groupe n'était pas le style de ce que j'écoute habituellement, j'ai super apprécié la musique. J'ai aussi beaucoup apprécié la réunion des gens du jardin, adhérents-es, musiciens-es, jardiniers-es, anciens-es jardiniers-es, permanents-es. La diversité des mets apportés étaient belle à voir et à déguster..."

Et voici celles des adhérents-es, spontanées, reçues sur la boîte mail (Mélanie, Christine et Cécile) :

"Pour ma part, j'ai passé comme l'année dernière une très bonne soirée pleine de convivialité avec en plus de bons mets et un super groupe qui a amené une ambiance rock sur le jardin !" "Encore merci pour la soirée de vendredi qui était très sympa !" "Tout d'abord, merci pour cette jolie fête du Jardin hier soir, les enfants et nous-même avons bien apprécié l'ambiance festive et le concert ![...]"

Prochaine édition en 2016 pour les
10 ans du Jardin !!!

Rendez-vous de Mélanie

Mélanie vous donne rendez-vous ce vendredi de 17h30 à 18h30 avec comme thème de cette rencontre :

Embellissement du jardin et aménagement du "coin" adhérents-es...

Si vous ne pouvez pas venir mais que vous avez des idées ou que des idées ou des envies vous viennent après, vous pouvez toujours nous en parler (tel, distribution panier, mail : jdenantais@orange.fr...) ou contactez directement Mélanie pour en discuter ou lui soumettre vos idées : maniebag@yahoo.fr

Pensez aussi à proposer les thèmes pour les rencontres suivantes, ou les questions que vous avez en général concernant le jardin...