La recette du jour

Salade de fenouil

Ingrédient

- *Fenouil (bulbe et verdure)*
- *Oignon blanc ou oignon*
- *Jus de citron*
- *Huile d'olive*
- *Sel, poivre*
- *Orange (facultatif)*

Coupez le fenouil en petite lamelle. Y ajouter l'oignon coupé petit. Ajoutez une partie des fanes de fenouil ciselées

Faîtes une vinaigrette bien salée avec avec le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre que vous verserez sur les crudités.

Quand vous en avez, vous pouvez ajouter des tranches d'orange.

Merci Mathilde (adhérente) pour cette délicieuse recette que nous avons dégustée à la Fête du jardin.

fenouil gratiné

Ingrédient

- *800 g de fenouil,*
- *200 g de crème fraîche,*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *100 g de noisettes moulues,*
- *20 g de beurre pour le moule, sel, poivre*

Lavez les bulbes de fenouil. Coupez le vert et réservez. Coupez les bulbes sur leur longueur en tranche d'un cm d'épaisseur. Faîtes cuire 3 minutes les tranches de fenouil dans de l'eau bouillante salée. Retirez avec une écumoire et égouttez bien. Préchauffez le four à 220 ° C (therm 7). Graissez le plat allant au four et placez-y les tranches de fenouil qui doivent se chevaucher. Mettez la crème fraîche dans un saladier, ajoutez le gruyère et les noisettes et mélangez bien. Salez et poivrez généreusement ce mélange et répartissez-le sur les fenouils. Faîtes gratiner 15 mn au niveau moyen du four. Garnissez avec le vert du fenouil mis de côté.

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°233

Année 2011 - semaine 24
Vendredi 17 juin

C'est la fin des fèves...

Mais pas des haricots ! Vous avez probablement la dernière ou l'avant dernière récolte de fèves dans votre panier. **Les graines sont très petites, c'est pour les cosses que nous vous les livrons**, elles sont toutes fraîches et tendres ! Mangez-les cuites dans un coulis de tomates ou à la crème fraîche...

Nous accueillons jeudi un nouveau jardinier : Adrien. Nous lui souhaitons la bienvenue.

Le temps se rafaîchit, cela soulage la terre mais ne remplit pas les nappes. **La production des légumes est aussi ralentie**.

Allez encore un peu de patience, **les tomates devraient arriver dans 15 jours.**

Merci de nous ramener les sacs vides, il nous en manque beaucoup !

Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Betterave	botte		1
Carotte	botte	0.5	0.5
Chou rave	pièce		1
Fenouil	pièce	1	
Fève	kg		0.5
Petit pois	kg	0.45	
Pomme de terre nvlle	kg	0.5	1
Salade	pièce		1
Prix panier		7 euros	12 euros

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

Compte rendu
de l'Assemblée Générale du 27/05/11

1. Objectif de l'Assemblée Générale

Rencontre entre salariés et administrateurs pour élire de nouveaux administrateurs et présentation de l'association aux adhérents-es.

2. Présentation des 7 administrateurs fondateurs de l'Association « Jardin de Cocagne Nantais »

Précision sur les 3 collèges :

- Membres actifs
- Membres adhérents/consommateurs
- Membres structures partenaires

3. Candidatures d'administrateurs (trices)

• Collège adhérents/consommateurs :
Delphine ELLISALDE et Sylvie GAUTHERIE.

A savoir, *Stéphane MENUET, Delphine ELLISALDE et Sylvie GAUTHERIE sont les représentants des adhérents au cours de cette réunion.*

• Collège membres actifs :
Sébastien GUIMARD et Pierre LACOIN.

• Collège structure partenaire :
Mairie de CARQUEFOU (absente ce jour)

4. Election
Vote à l'unanimité pour l'ensemble des candidats : validation de l'entrée des 5 nouveaux administrateurs au sein du Conseil d'Administration du Jardin de Cocagne Nantais.

5. Projets

• Exposition Photos et plaquette insertion :
Diffuser l'exposition dans des sites spécifiques (Mairie de Carquefou, Conseil Général…).
Mettre à disposition la plaquette insertion sur des lieux de passage ou des associations.

• Plate-forme Nantaise Paniers Bio Solidaires :
Le dossier CRESS en cours : demande d'aide au démarrage pour financer le poste de Muriel.

• Projet 2012 :
Achat d'un bâtiment à ossature bois pour préparer les paniers et accueillir les adhérents.
Mise en place de la convention collective des chantiers d'insertion.

6. Remerciements

Pascal LEON, président, remercie tous les bénévoles pour leur disponibilité sur le Jardin et les jardiniers qui justifient notre travail.
L'ensemble du Conseil remercie chaleureusement Marianne pour son investissement dans le projet PBS.

Etymologie de rave :
Nom commun à plusieurs espèces de plantes potagères cultivées pour leur racine.
Rave vient de l'ancien franco-provencal raba issu du latin rapa (sens identique) rabe (1195), puis rave (1393). Le mot se retrouve dans d'autres langues indo-européennes, où il peut désigner le radis, le raifort ou le chou.
Pour ce qui est de la rave-partie : Le terme rave a été utilisé pour désigner une soirée dès les années 1960 à Londres par les descendants des immigrants venus des Caraïbes ; il fut ensuite repris dans les années 1980, lors de la naissance de l'acid house à Chicago et en Grande-Bretagne ensuite. Le terme rave vient cette fois de l'anglais rave lui-même issu de l'ancien français reve issu du latin rabies (« rage ») et dont sont issus « rêve » en français (voir ce mot pour de plus amples explications étymologiques), revel ou revelry (« réjouissance fantasque ») en anglais.
Rien à voir non plus avec chouraver qui vient du mot adapté du romani tchorav « voler ».

Galette de carotte au fromage

Ingrédient
- *3 œufs,*
- *10 cl de crème liquide,*
- *50 g de farine,*
- *250 g de carottes râpées,*
- *100 g de gruyère râpé*

Fouettez 3 œufs avec 10 cl de crème et 50 g de farine. Ajoutez 250 g de carottes râpées et les 100 g de gruyère. Salez, poivre, mélangez.

Laissez reposer 15 m. Faites chauffez 20 g de beurre et une cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Formez des galettes. Faites dorer à feu doux 5 m de chaque côté. Égouttez sur du papier absorbant et servez.

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