La recette du jour

Pissaladière d'ail frais et oignons blancs

Ingrédients

- 1 Tête d'ail frais
- 2 Oignons blancs
- 8 cl d'Huile d'olive
- 2 brins d'origan
- 2 branches de thym citron frais
- 2 feuilles de sauges fraîches
- 80 g de Ricotta
- sel et piment d'espelette
- 12 olives noires
- 1 fond de pâte à pain ou pâte feuilletée 250 g

Épluchez l'ail et les oignons. Coupez le vert des oignons en fines lamelles

Coupez la partie verte de l'ail en fines lamelles et réservez.

Dans une grande poêle, faites revenir dans de l'huile d'olive, les oignons et leur vert avec l'ail émincé finement. Attention, ils doivent devenir translucides mais sans roussir !! Ajoutez le thym frais, l'origan et la sauge. Mélangez bien.

Laissez cuire à feu doux sans couvrir. Retirez du feu et laissez refroidir. Mélangez le tout dans un bol avec la ricotta.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez la pâte, (1/2 cm d'épaisseur environ). Piquez avec une fourchette. Recouvrez la pâte avec la préparation. Décorez avec des olives noires. Faîtes cuire 30 mn. A la sortie du four parsemez des lamelles d'ail frais. Servir aussitôt.

Adaptée de http://legestesaveur.com/Recette/pissaladiere-dail-frais-et-oignons-blancs/

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

CA FAIGAIT

UN BON MOMENT QUE J'AVAIS PAS

RAMENÉ MON

PANTER, HEIN?

du Gardin

Année 2016 - semaine 23 Mardi 7 juin

Pénurie de sacs!

Nous sommes à nouveau en pénurie de sacs pour conditionner vos paniers. Merci de ramener votre sac vide chaque semaine et si vous en avez quelques uns chez vous de nous les ramener rapidement.

Djamila et Sylvie viennent de signer un contrat sur le jardin, elles rejoignent ainsi l'équipe de jardiniers-es. Nous leur souhaitons la **bienvenue**.

Fin de contrat ce jeudi pour Aïsha qui recherche maintenant un emploi dans le maraichage. Faîtes marcher le bouche à oreilles pour elle, elle est sérieuse...

Félicitation à Christian qui a obtenu le Caces 1-3-5 la semaine dernière.

Les 10 ans le retour de l'équipe page suivante...

Cette semaine dans votre panier

HD	Unité	Petit panier	Grand panier
AGRICULTURE BIOLOGIQUE		(qt en unité)	(qt en unité)
Ail nouveau	pièce	1	0
Basilic	bouquet	1	1
Blette	kg	0	0.4
Chou pointu	pièce	1	1
Oignon nouveau	botte	0	1
Petit pois	kg	0	0.45
Poireau	botte	1	1
Salade	piéce	1	1
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.

Fête des 10 ans - le bilan

Dommage pour celles et ceux qui ne pouvaient pas venir car c'était une très belle réussite.

Nous remercions tous-tes présents-es, (il y a eu 250 personnes) et particulièrement celles et ceux qui se sont mobilisés-es. Sans vous rien ne se faisait et certains-es ont



beaucoup donné. Merci aussi à tous-tes celles et ceux qui ont participé au cadeau pour le jardin. La surprise a été respectée et le totem trône sur le talus en signe d'accueil.

Au programme, il y avait le temps des officiels et des adhérents-es, la remise du cadeau/totem le matin, le repas de Méli-Mélo et l'aprèsmidi : une conférence, un atelier cuisine, différents stands jeux et d'autres sur les légumes, un marché sous le dôme, des visites, des ballades à calèches, le concours de gâteau puis le chant du jardin et le chant des enfants et un concert de rock breton...

Toute l'équipe raconte :

"Moi j'atterris... Le discours de Jean Guy Henckel était bien, il avait une bonne tchatche. Les présentations et les discours étaient bien. J'ai fait la sécurité pour le parking le matin et agent de sécurité dans le jardin. J'ai aimé le faire, il n'y a pas eu de problème. J'ai aussi joué au chamboule tout et j'ai marché sur le mât. C'était une belle fête du début à la fin, j'ai aimé voir tout le monde sourire, revoir des anciens. J'ai trouvé que les discours du matin racontaient bien l'histoire du jardin et ses valeurs. Les stands étaient biens et beaux. On a eu de la chance pour le temps. J'ai bien aimé le groupe.

C'était bien, j'ai fait le marché et ça c'est bien passés, il y a eu beaucoup de gens qui sont passés et ils étaient gentils. Pendant ma pause, j'ai fait un tour de calèche et une course en sac, je suis passé sur mât de cocagne et j'ai fait du chamboule tout. On a bien mangé. C'était cool.

Il faisait chaud, le repas était copieux. J'ai fait quelques visites dont 2 au plein champs pour les volontaires. Il faisait trop chaud pour rentrer dans les tunnels. J'ai expliqué que le roundup était remplacé par le travail de nos mains.

Je suis en photo sur le journal. Nous avons fait peser un panier et les pronostics ont été de 900 g à 11.5 kg pour un panier qui pesait 3.4 kg. C'était bien surprenant. C'était bien, ça s'est bien passé, les gens avaient l'air contents. J'ai regretté qu'on ai fait l'inauguration du totem mais pas celle du dôme.

C'était sympa, on a fait des visites et du djembé. J'ai bien aimé, le contact avec les gens était bon, ils comprenaient la production du bio avec les notions de qualité plus que de quantité. Les gens étaient curieux et il y avait des questions techniques. Il y avait même une dame qui était pointue, elle nous a appris des choses. C'était agréable, on n'a même pas vu le temps passer. C'est intéressant de faire connaître le jardin.

J'ai aidé à déplacer les tables et chaises, j'ai fait les jeux : le mât et la course en sac. C'était bien. J'ai aimé, j'ai animé la pêche à la ligne et les enfants venaient d'eux-même, c'était bien. J'en ai profité et j'ai profité du soleil. J'ai aimé revoir les gens du jardin. Le chant du jardin était bien comme les visites en calèches. Les cheveaux étaient beaux et les gens ont apprécié.

C'était super bien fait. Je me suis occupé du parking. Il faut qu'on fasse ça tous les jours. Oui, pourquoi pas tous les jours !!!"

Voici les grandes gagnantes du coucours de gâteaux :

- 1 Gâteau de pomme de terre de Marie José
- 2 <u>Tourte à la blette</u> de Marie-Claude
- 3 <u>Gâteau au potiron, raisin sec et</u> cannelle de Corinne

Nous attendons vos recettes pour les mettre dans cette Brève ainsi que celles des autres candidats-es, car ils étaient tous très bons...

