



## Parmentier de céleri rave au porc rôti

### Ingrédients

- 1 grosse boule de céleri-rave épluché
- 2 pommes de terre épluchées
- 400 g de porc rôti (palette, épaule ou autre morceau cuit au four, sans os)
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 30 ml d'huile d'olive
- 125 ml de crème 35 %
- 45 g de beurre
- Sel et poivre au goût
- 1 ml de cardamome
- 1 ml de muscade

Faites cuire dans de l'eau salée les pommes de terre et le céleri. Égouttez et passez au presse-purée en ajoutant la crème et le beurre. Assaisonnez la purée et mettez de côté.

Hachez la chair du porc déjà cuite et rôtie. Dans une casserole, versez l'huile d'olive et faites revenir les oignons pendant 2 mn. Ajoutez le porc, l'ail et les épices. Laissez cuire doucement durant 5 mn à couvert.

Prenez des petits plats à gratin. Alternez purée, viande et purée.

Finir au four à 200° durant 7 mn.

Note : on peut ajouter du cheddar doux râpé sur le dessus avant de passer au four

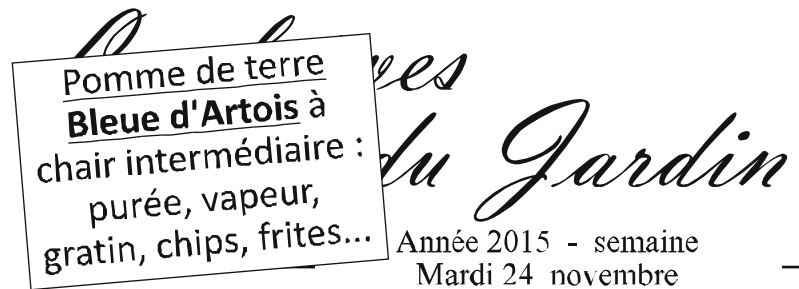
<http://fermecadetrroussel.org/produits/recettes/recettes/>

## Frites de céleri rave

Coupez le céleri-rave en frites, puis mettez-le dans un saladier. Ajoutez de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélangez bien pour enduire les frites et mettez sur une plaque au four à 230° (élément du haut). Surveillez et retirez quand c'est bien doré. En accompagnement d'un poisson ou de volaille par exemple.

Adaptée de <http://fermecadetrroussel.org/produits/recettes/recettes/>

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](mailto:jdcnantais@orange.fr)



Année 2015 - semaine  
Mardi 24 novembre

## Le jardin au Réseau Cocagne !

Le jardin **cherche** à remplacer son **imprimante laser** qui imprime de la quantité par une autre laser correspondante (nous avons actuellement une Lexmark T520). Ceci en don ou en achat d'occasion. Si vous ou votre entreprise ou vos connaissances avez quelque chose à nous proposer, nous sommes preneurs... **Merci.**

Nous accueillons **Kacime en stage** d'IFOCOTEP pour une semaine de découverte professionnelle du maraîchage sur le jardin.

**Nous travaillons nos affichages** dans le bâtiment à paniers, voir p. svte...

La semaine dernière, Thomas et Marianne, se sont rendus au **Forum du Réseau Cocagne**. Thomas vous raconte *page suivante...*

Nous vous rappelons l'invitation à la **rencontre apéritive des adhérents du vendredi 4 décembre à partir de 17h30.**

Malgré un tri et une coupe de vérification, **il se peut que votre céleri soit abîmé**, merci de nous remonter l'information et de nous excuser !



### Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Céleri rave	kg	0.4	0.8
Chou kale	botte	0.5	1
Epinard	kg	0.4	0.6
Mesclun	kg	0.15	0.25
Patidou	kg	0.6	0.8
Pomme de terre	kg	0	0.5
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.

## Les bons tuyaux-recettes des adhérents sur les épinards

"Les épinards, j'en fait un smoothie en les mixant avec de la banane et de l'eau et on se régale à la maison". Marie

Bruno: "Une salade avec des crevettes et du pamplemousse !"

## Courge Patidou en œuf cocotte

**Pour 4 personnes**

- 4 courges Patidou
- 4 œufs

- 8 c. à s. de crème fraîche
- 4 pincées de parmesan râpé
- 4 c. à s. de lardons fumés allumettes

Recette  
supplémentaire

Faites cuire les courges à l'eau bouillante pendant environ 20 mn. Égouttez-les. Coupez les chapeaux et retirez les pépins en les creusant.

Détaillez les lardons en petits dés. Dans chaque courge déposez 1 c. à s. de crème fraîche. Ajoutez 1 c. à s. de lardons fumés, un œuf, recouvrez avec la deuxième c. à s. de crème fraîche. Salez, poivrez et saupoudrez d'une pincée de parmesan râpé. Faites cuire à four 180° pendant 15 min (le temps peut varier selon vos goûts).

Servez la courge recouverte de son chapeau.

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/>

## Forum du Réseau Cocagne

Avec 120 jardins en France, le Réseau Cocagne organise tous les 2 ans un Forum, avec pour thème cette année, **Le temps des cerises, Produire et vendre dans les Jardins de Cocagne**.

Thomas (encadrant technique) était avec Marianne (directrice) à Dinan pour y participer et il nous raconte :

*C'était intéressant de prendre un peu de hauteur par rapport aux quotidiens et de se placer dans le cadre plus vaste du Réseau Cocagne, pour avoir une vision plus complète des jardins et du coup de notre jardin.*

*J'ai pu voir le travail que fait le Réseau Cocagne de façon globale hors de*

## Affichage : Au marché cette semaine

Nous avons inauguré la semaine dernière une affiche avec le nom et la photo des jardiniers-es présents-es au marché ou à la distribution de paniers. Nous devrions l'installer à chaque fois dans la première pièce sur le mur en face en rentrant à gauche de la porte, sous l'organigramme de l'équipe encadrante.

L'idée venait de certains-nes d'entre vous, adhérents-es, avec l'objectif pour vous de visibiliser qui sont les personnes qui distribuent les paniers et de vous sentir plus à l'aise en vous adressant directement à elles, sans chercher qui fait quoi ! Cela vous donne aussi la possibilité de les nommer en leur disant bonjour. Nous testons, à vous de nous faire des retours sur ce que cela apporte !

Nous avons aussi une demande d'affichage des dates des commandes de viande avec partie détachable pour que vous puissiez prendre votre pense bête chez vous. Nous étudions la faisabilité. En attendant, nous vous invitons à consulter le blog du jardin qui compile cette information dans la sous-rubrique "Prochaines livraisons" dans la rubrique "Commande de viande Bio".

*mes fonctions (gestion de projet, recherche et développement) qu'ils font en plus de l'accompagnement technique dont je bénéficie. De voir aussi comment le Réseau Cocagne se donne les moyens de travailler sur le sens de ce que nous faisons que ce soit côté financier, social, production (bio, variétés, goût...), commercialisation etc... Une vision plus large que celle que j'ai de ma place de production.*

*Les tables rondes m'ont amené à réfléchir avec des personnes, les directeurs, avec qui je n'ai pas l'habitude de réfléchir sur des sujets qui ne nous sont pas communs : de la production (ma partie) ou du financement (leur partie).*

*Nous avons aussi bénéficié de la théorie sur la place particulière des jardins de cocagne dans le monde actuel et de définir ce que nous vendons réellement d'une part et sur les facteurs de réussite d'un jardin d'autre part.*

*L'opportunité de la présence de 60 jardins permet aux vendeurs de matériel de se déplacer et nous a donné la chance de voir et tester ce qui existe comme outils de production.*

*Bien sûr c'était aussi sympa de faire la fête, d'échanger et de partager avec de personnes que nous ne connaissons pas mais qui sont dans une même dynamique...*

Suite au prochain épisode avec le témoignage de Marianne.