



## Aubergine Soudanaise

### Ingrédients

- 2 aubergines
- 1 tomate
- 2 c. à s. de pâte d'arachide (type Dakatine)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail, piment (facultatif)
- et un jus de citron

Épluchez et coupez les aubergine en carré.

Faites le revenir jusqu'à ce que les carrés changent de couleur puis écrasez en purée.

Coupez les oignon et faites les revenir avec la tomate coupée en dés et ajoutez la dakatine, mélangez et ajoutez le jus de citron, mélangez.

Ajoutez la purée d'aubergine, le piment et l'ail, laissez mijoter rapidement.

En accompagnement d'une viande ou de riz...

Merci Senait (jardinière) pour cette bonne recette

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

## du Jardin

**ATTENTION :**  
**panier le lundi**  
**13 juillet**

la semaine prochaine,  
le mardi 14 étant férié

Année 2015 - semaine 28  
Mardi 7 juillet

En cadeau cette  
semaine : une  
grosse courgette

## C'est l'été!

Continuez à nous retourner vos coupons d'absences aux paniers d'été...

Nous avons fait la sortie d'été ce lundi à la Roche Ballue, voir p. suivante.

Anthony cherche une voiture de prêt pour emmener ses enfants en vacances une semaine en Bretagne soit en semaine 31 (dernière de juillet) soit en 34 (avant dernière d'août).

À partir de la semaine prochaine, votre Brève sera en version allégée d'été, c'est le début des vacances des uns et des autres, nous prenons chacun-e 15 jours à tour de rôle, donc l'équipe va être réduite sur cette période de forte activité. Nous vous rappelons que le jardin est ouvert tout l'été !

Sébastien, encadrant technique quitte le jardin cette semaine, nous lui souhaitons une belle continuation. Plein de bonnes choses à lui. Nous accueillerons Séverine ce mercredi sur ce poste, bienvenue !

Gabin (jardinier) finit son contrat jeudi, bonne continuation.

### Cette semaine dans votre panier



	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Aubergine	kg	0.4	0.6
Basilic	botte	1	1
Oignon blanc	botte	0	1
Pomme de terre	kg	0.5	1
Poivron	kg	0.4	0.6
Salade	pièce	1	1
Tomate	pièce		3
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.

# Sortie d'été à la Roche Ballue

Chaque année, début juillet, le jardin propose et offre une journée détente aux jardiniers-es. Cela permet de se détendre et de se rencontrer autrement avant cette période d'été où il y a beaucoup de travail et après un printemps où le rythme de travail s'était déjà intensifié surtout que certains-es ne partiront pas pendant les vacances... Jusqu'à maintenant, nous avons fait des sorties canoë-kayak, cheval et cette année, avec le temps chaud, nous avons opté pour une journée à la Roche Ballue.

Aïsha, Ankidine, Anthony, Ata, Dominique, Gabin, Gwenaël, Jacqueline, Mickaël, Rémy, Sébastien et Sylvain racontent :

*"Il faisait chaud, ça faisait du bien de se baigner. On se serrait cru en vacances, trop bon. C'est cool, le barbec mené de main de maître par Sébastien (jardinier) était bon dans un petit coin à l'ombre sympa. On a joué aux boules (pétanque) et au jeu de quilles de Muriel (mölkkky) et on a assisté à un beau combat de coq sur l'eau. On a aussi goûté au bon gâteau de Marianne.*

*C'était agréable, une journée ensoleillée, on a profité du beau temps, on s'est baigné, il y a eu de la bousculade en toute amitié. Une bonne ambiance à refaire, la journée était trop courte. J'ai profité du soleil et j'ai bronzé et on a joué. On a joué aux boules et j'ai découvert un nouveau jeu avec des quilles et des chiffres dessus (mölkkky).*

*On a passé une bonne journée. On s'est bien baigné et l'ambiance était très bonne, on a bien rigolé aussi.*

*Franchement c'était nickel, il y avait une bonne ambiance, cela permet à tout le monde de se retrouver, on a bien mangé et on s'est bien amusé.*

*On a préparé des salades qu'on a amené et on a cuit la viande au barbecue. J'ai un peu joué au foot et je suis rentrée dans l'eau pour la première fois de ma vie, j'ai même mis la tête sous l'eau et c'était bien même si je ne sais pas nager, mais je vais apprendre à la rentrée, je suis inscrite. J'ai aussi joué au volley, au frisbee, aux raquettes, à la pétanque et au mölkkky, c'était bien.*

*C'était cool, j'ai appris un nouveau jeu, le mölkkky, c'était bien même si je suis maladroit et aussi à la pétanque et là je suis plus à l'aise.*

*C'était très bien agréable, et sympa l'eau étant bonne.*

*Moi j'ai nagé toute la journée, je suis sorti de l'eau juste pour manger.*

*Pas de stress, c'est beau. En plus il faisait très très beau, le barbec était super, il manquait juste de la mourtarde et de la harissa....*

*On propose de déménager le jardin là-bas. A refaire, oui à refaire tous les lundis d'été !*

*Un grand merci à Marianne (la directrice) de la part de tous les jardiniers-es..."*

## Recette supplémentaire

### Tarte à l'oignon nouveau et au romarin

#### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 5 oignons nouveaux entiers
- 2 gousses d'ail
- 100 à 150 g de poitrine fumée en tranches
- 200 g de fromage râpé (emmental, gruyère, comté...)
- 2 belles branches de romarin
- Sel et poivre

Faites pré-cuire la pâte brisée 15 à 20 mn à 200°C dans le milieu du four.

Dans une grande poêle, faites revenir la poitrine fumée jusqu'à ce quelle soit bien croustillante.

Pelez et hachez les gousses d'ail et les oignons.

Dans une poêle ajoutez un filet d'huile d'olive et faites dorer les oignons et l'ail. Faites cuire pendant une quinzaine de minutes. Salez et poivrez, ajoutez une branche de romarin

effeuillée. Cuire à feu modéré jusqu'à évaporation de l'eau.

Dans le fond de tarte, déposez 100 g de fromage, le mélange d'oignons, les lardons hachés puis le reste du fromage râpé. Décorez d'une branche de romarin effeuillée.

Enfournez à 200°C pendant 10 mn. Réduisez la température à 180°C et cuire encore 20 mn ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

D'après : <http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-33850961.html>