

Salade de céleri rave

Ingrédients

- Citron
- Huile d'olive
- Feuilles de coriandre fraîches
- Cacahuètes ou noix de cajou
- Une boule de céleri rave

Épluchez et et râpez finement le céleri rave dans un plat.

Faites une sauce type vinaigrette avec l'huile d'olive, du jus de citron que vous verserez sur le céleri rave.

Ciselez les feuilles de coriandre, hachez grossièrement les cacahuètes ou les noix de cajou et répartissez le tout sur le céleri. Servez !

Merci Marianne (directrice) pour cette recette

Les brèves du Jardin

Année 2012 - semaine 18
Vendredi 4 mai

Porte ouverte : 6 juin

Attention : le jeudi 17 mai est férié, cependant, nous ferons les paniers comme d'habitude le vendredi 18 mai.

Nous changeons la formule de la porte ouverte de printemps, voir page suivante... Nous faisons un appel à coup de main pour ce jours-là. Merci.

Les paniers sont compliqués à faire en ce moment : tout a bien poussé jusqu'à il y a 15 jours et puis... le froid... et tout s'est arrêté, d'autant qu'avec l'humidité les maladies cryptogamiques attaquent les légumes et ralentissent leur poussée (nous maintenons toujours qu'il faut de l'eau). **Tout est bien en place, il nous manque 2°C de plus la nuit** pour que ça redémarré et que les légumes sortent de leur hibernation. Désolés pour les séries d'oignon. **Il faut patienter un peu pour plus de légumes nouveaux...**

Pascal arrive jeudi pour rejoindre l'équipe de jardiniers-es. Bienvenu à lui.



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Blette	botte		1
Carotte*	botte	1	1
Céleri rave**	kg	0.5	1
Oignon nouveau	botte	1	1
Pomme de terre	kg	0.4	1
Prix panier		7 euros	12 euros

* Carottes bio de chez Jean Michel Potiron - La Chapelle sur Erdre - 44

** Céleri rave bio du Jardin de cocagne de Saumur - 49

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

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

Fans de fanes

Les fanes se mangent, vous pouvez utiliser les fanes de carottes comme le persil, en taboulé, en pesto, dans les potages cuits, en smoothies, en tarte, cake et omelette, etc... Enlevez la tige centrale qui est plus dure.

Spaghettis au pesto de fanes de carottes

Pour 2 personnes

- 1/2 bottes de fanes de carottes
- 50 g de pignons de pin
- 3 à 4 c. à s. de parmesan
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive,
- 200 à 250 g de spaghettis



Effeuillez les fanes de carottes et lavez-les soigneusement. Une fois égouttées, les disposer dans le bol du mixeur, ajoutez un peu d'huile d'olive, la gousse d'ail, les pignons, le parmesan, une pincée de sel et un peu de poivre noir. Mixez, en ajoutant petit à petit de l'huile d'olive (si nécessaire) pour ajuster la texture du pesto.

Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les. Reversez les dans la casserole avec le pesto (environ 2 càs par personne) et mélangez bien.

Issue de <http://www.plaisirsgourmands.net/>

Gilles Daveau propose : en mets, fait ce qu'il te plait

Avec un atelier de cuisine alternative au Csc la Morvandière à Thouaré (Est Nantes), pour préparer en groupe un menu avec les produits du printemps, le samedi 12 mai de 9h30 à 13h30. Au programme : des petits flans tièdes aux asperges et ciboulettes, un crumble de légumes nouveaux au quinoa, des mousses de fraises et même un « Fraisier minute ». Inscription au Centre socio culturel, tel : 02 40 68 06 05

Porte ouverte version 2012

Cette année la porte ouverte se déroulera le **mercredi 6 juin de 14h à 18h**.

Nous avons un peu changé la formule en programmant une porte ouverte au printemps et la fête du jardin à l'automne (samedi le 29 septembre).

Un mercredi pour toucher plus de personnes (adhérents-es, partenaires et grand public) au lieu d'un vendredi après-midi.

Au programme cette année :

- **Visite du jardin** (une toute les heures)
- **Parcours enfant**
- **Atelier cuisine** (sur inscription)
- **Expo photo**
- **Marché** (légumes, livres de cuisine, chutney, plants d'arômes et de tomates cerises...)
- **Animation abeille par Luc** (adhérent)
- **Stand crêpes**

Rendez-vous est donné !

Si certains-es d'entre vous ne travaillent pas cette après-midi là, nous sommes preneurs de recrues pour tenir un stand par exemple...

Assemblée Générale des Écossolies

L'assemblée générales des écossolies qui devait avoir lieu le jeudi 10 mai 2012, vient d'être reportée au **lundi 25 juin 2012, de 16h45 à 20h**

Elle se déroulera sur le site du futur Pôle de coopération : au Karting, rue St Domingue, proche du Floride et du Hangar à Bananes à Nantes.

Mais c'est quoi ?

Les Écossolies regroupent des professionnels, des entreprises, des institutions et des militants qui se reconnaissent dans l'Économie sociale et solidaire (ESS) : Associations, scops, mutuelle, fondation, collectivités, militants individuels, porteurs de projets...de la région nantaise. Cette association est le moteur de multiples projets et réflexions...

Vous pouvez encore prendre votre adhésion pour y participer.

<http://www.ecossolies.fr/Assemblee-Generale-des-Ecossolies,1519>