



Gaspacho Tomates Anciennes et Pâtisson à ma façon

Pour 2 grand verres ou 4 petits

- 2 belles tomates à l'ancienne
- 1 pâtisson de 500 g env.
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon blanc moyen
- 1/2 c. à c. de piment d'Espelette
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 c. à c. de vinaigre balsamique
- 2 c. à c. de jus de citron
- 1 tranche de pain de mie
- 2 branche de persil plat
- poivre et sel

Préchauffez le four à 180 °.

Enfournez le pâtisson pour 45 min. Quand il est froid coupez le en 4, retirez les pépins et épluchez-le.

Épluchez et épépinez les tomates. Épluchez les gousses d'ail et l'oignon. Coupez l'oignon en 4. Humidifiez le pain avec un peu d'eau.

Placez l'ensemble des ingrédients dans le blender sauf le persil et quelques petits dés de tomate pour la décoration.

Mixez 3 mn et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Réservez une bonne heure au frais.

Servez très froid avec le persil ciselé et les petits dés de tomates.

<http://douceursmaison.fr/2015/08/22/gaspacho-tomates-anciennes-et-patisson-a-ma-facon/>

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

Année 2016 - semaine 31
mardi 2 août

Début des tomates à coulis !

C'est au tour de **Séverinne** (encadrante technique) **d'être en vacances** cette semaine pour 15 jours. Pour les jardiniers-es, **Ata revient** et **Ankidine**, **Sylvie** et **Sylvain** prennent leur tour de **vacances**...

Haouaria et **kenny** ont terminé leur contrat fin juillet. Nous leur souhaitons une bonne continuation.

Du pâtisson dans votre panier. C'est une courge qui se rapproche de la courgette pour la préparation et le goût et aussi de l'artichaut pour le goût. **Préparez-le** : en gratin, purée, soupe, poêlé, frit, ou encore farci...

Nous proposons des **tomates à coulis à 1€50**. Demandez-les quand vous venez chercher votre panier ou passez commande. Nous en aurons tout l'été ! Nous faisons aussi tout l'été des **courgettes à 1€50 à partir de 5 kg** et les **poivrons à 2€ à partir de 3 kg**.

Continuez à **faire connaître le marché du vendredi** ouvert à tous-tes l'été **de 15h à 18h30**. Règlement par chèque, nous n'avons pas de caisses... Merci

Cette semaine dans votre panier



	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Aubergine	kg	0	0.4
Courgette	kg	0.5	0.5
Oignon blanc sec	kg	0.4	0.6
Pâtisson	kg	0.5	0.7
Poivron	kg	0.3	0.5
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	0.7	1.5
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.