



## Salade de radis noir à la moutarde

### Pour 4 personnes

- 1 radis noir
- ½ jus de citron ou 1 c. à s. de vinaigre
- 2 à 3 c. à s. de fromage blanc
- ½ bûche de fromage de chèvre
- 2 c. à s. de moutarde
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel & poivre

Épluchez et râpez mon radis noir.

Dans un bol, battez le fromage blanc avec l'huile et la moutarde. Salez et poivrez. Ajoutez le jus de citron ou le vinaigre.

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez. Incorporez le fromage de chèvre en dés avant de servir.

Le petit + gourmand : Ajoutez du mesclun, des œufs, des lardons grillés, des croûtons et des cerneaux de noix.

Adaptée de <https://www.potagercity.fr/recette/salade-de-radis-noir-a-la-moutarde/240>



**Pomme de terre Charlotte**  
chair ferme, vapeur, rissolée, sautée, en salade, mijotée...

Les du Jardin

Année 2019 - semaine 5  
Mardi 29 janvier

## Le jardin au cinéma...

**Pas de panier et de pain le mardi 12 et vendredi 15 février**, soit la première semaine des vacances de février... **Les oeufs seront bien livrés** et le jardin ouvert. Si vous avez un abonnement et si vous voulez **vous pourrez passer chercher** les vôtres... Autrement, vous les retrouverez dans le panier de la semaine suivante ! **Pensez à nous donner vos absences aux paniers...**

**Le Jardin de cocagne participera au débat** qui suivra la projection du film **Moi, Daniel Black** organisée par l'Amicale Laïque de Carquefou au Lycée de Carquefou le jeudi 7 février, séance à 20h, voir encadré page suivante...

Le FAFSEA a prescrit un **audit au Jardin** par la société de conseil CATALYS pour 3 journées d'accompagnement pour **optimiser la formation interne et externe des jardiniers-es dans un contexte de baisse de financement**. Comment continuer à former beaucoup de personnes avec des petits budgets ?

**Jonathan** (jardinier) est en **formation CACES 1-3-5** toute la semaine à l'AFTRAL.

### Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Chou frisé	kg	0.8	0.9
Mesclun	kg	0	0.17
Musquée de Provence	kg	0.65	1
Poireau	kg	0.7	0.9
Pomme de terre	kg	0.6	1
Radis noir	kg	0.4	0.7
Prix panier		9	13 euros

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/>  
7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou  
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : [jdcnantais@orange.fr](mailto:jdcnantais@orange.fr)

## La fin des courges !

Profitez de la dernière tournée de courges ! Il n'y en aura plus dans les paniers... C'est pour nous la fin de la saison.

Vous pouvez la faire en crumble (courge revenue avec de l'oignon surmonté d'une pâte à crumble à la farine de sarasin, noisettes concassées, parmesan et beurre par exemple et pour faire plus chic ajoutez éventuellement du confit de canard), un gratin, une soupe, un risotto, une purée, un soufflé, la faire revenir avec de l'oignon et/ou de l'ail ou en faire une préparation sucrée (gâteau, tarte, flan, confiture etc) ...

### Agenda du Jardin

Voici les rendez-vous auxquels nous vous convions...

**Assemblée Générale** : vendredi soir 26 avril

**Porte-ouverte festive** : samedi 15 juin midi et après-midi

Notez bien ces rendez-vous dans vos agendas, nous vous les proposons qu'une fois par an...

## Tarte au chou et aux poireaux

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 chou vert frisé
- 3 gros poireaux
- 2-3 gousses d'ail
- 200 g de crème fraîche légère épaisse
- 100 g de lardons
- 100 g de fromage râpé
- 4 œufs
- 5 clous de girofle
- 5 baies de genévrier
- Sel et poivre

Coupez le chou en 2 après avoir enlevé les feuilles flétries. Ôtez le trognon et coupez le chou en fines lanières. Lavez les poireaux et les trancher. Épluchez et hachez l'ail.

Recette  
supplémentaire

## Soirée Ciné-Débat

Jeudi 7 février 20 h

L'Amicale Laïque de Carquefou (ALCEP) organise depuis cette année des séances de Cinéma suivi d'un débat autour du film.

Ces projections ont lieu dans l'amphithéâtre du Lycée de Carquefou.

La prochaine sera le jeudi 7 février 2019, séance à 20h avec le film **Moi, Daniel Blake** de Ken Loach, "*Fiction qui nous confronte aux problèmes de la santé et du travail, aux imbroglios administratifs, à la solidarité...*"

Michel adhérent au Jardin et organisateur pour l'ALCEP de la soirée a invité le Jardin de Cocagne à participer au débat. Des jardiniers·es seront aussi présents·es dans la salle.

Ce débat sera suivi d'un pot...

Tarif : 2 € pour les adultes (gratuit pour les scolaires et les demandeurs d'emploi).

Plus d'info : <https://www.alcep44.fr/index.php/cinetik>

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Dès qu'elle boue, ajoutez le chou et le laisser blanchir 5 à 10 mn. Égouttez bien.

Préchauffez le four à 200°C et précuire la pâte piquée à la fourchette pendant 10 à 15 mn.

Faites revenir les lardons. Ajoutez l'ail et les poireaux tranchés et faites dorez pendant quelques minutes sur feu vif. Ajoutez le chou, les clous de girofle et les baies de genévrier que vous faites revenir quelques minutes à feu vif. Laissez cuire à découvert à feu doux ou jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Salez et poivrer. Laissez refroidir le mélange. Ajoutez la crème, les œufs battus et le râpé.

Versez le mélange dans la pâte et cuire au four 20 à 30 mn à 200°C.

Adaptée de <http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-30061053.html>