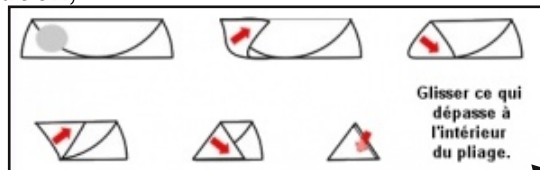




Samoussa aux fanes de navets blancs et fromage de chèvre

Pour 8 personnes

- 700 g de mélange de feuilles de navets et autres fanes ou feuilles,
- 300 g de fromage de chèvre,
- 1 c à c. d'épices pour Tandoori,
- 1 œuf,
- 20 feuilles de brick,
- Huile pour friture
- Sel et poivre



Lavez vos feuilles vertes puis découpez-les finement avant de les faire cuire 10 mn à la vapeur.

Laissez tiédir et entre-temps coupez le fromage en petits morceaux. Ajoutez l'œuf, les épices, sel et poivre ainsi que les morceaux de fromage de chèvre.

Coupez en deux aux ciseaux le paquet de feuilles de brick.

Prenez chaque demi-feuille, sur un plan de travail, pliez-la en deux dans le sens de la longueur, mettez la farce à une extrémité, rabattez cette partie en diagonal pour couvrir la farce, et pliez la suite vers le bord inverse pour former un triangle.

Mettez votre poêle à frire à chauffer et faites frire les samoussas quelques secondes de chaque côté pour les servir dorés. Vous pouvez aussi les badigeonner d'huile ou d'œuf pour les cuire au four, vous aurez un résultat moins croustillant et plus diététique...

A servir en apéro dinatoire ou en entrée avec une bonne salade verte ou une salade de chou pointu...

Adaptée de <https://www.cuisineaz.com/recettes/samoussa-aux-fanes-de-navets-blancs-et-fromage-de-chevre-67668.aspx#sSAwUImbvMew6iXX.99>

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

Les brèves

Pomme de terre
Nicola
vapeur, à l'eau, au
four ou en gratin...

du Jardin

Année 2018 - semaine 17
Mardi 24 avril

Joli mois de mai, fériés et paniers!

Le mois de mai étant parsemé de jours fériés, cela nous amène à réorganiser nos distributions de paniers. **La semaine prochaine le panier sera le lundi 30 avril** au lieu du mardi 1^{er} mai de 13h à 17h ! **Merci de votre vigilance à bien venir chercher votre panier le lundi 30 avril et le vendredi 4 mai.**



Et La semaine suivante, **nous ne ferons pas de panier du tout, ni le mardi 8, ni le vendredi 11 mai !**

Nous préparons la **Fête du Jardin du Samedi 9 juin**, nous **cherchons des extracteurs de jus** pour faire des smoothies et jus de légumes... **Réservez cette après-midi là et le midi** puisque nous vous proposons un **pique-nique** sur place tous-tes ensemble !

Nous souhaitons **la bienvenue à Dorian** qui commence un contrat sur le jardin et **rejoint** ainsi **l'équipe de jardiniers-es** !

Page suivante : premiers **comptes-rendus de l'AG et nos interrogations...** Et sur le blog, le **diaporama de l'AG et le rapport d'activité** !...

Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
  Chou-fleur	kg	0	1
Chou pointu	pièce	1	1
Echalote	kg	0.25	0.35
Navet nouveau	botte	1	1
Oignon nouveau	botte	0	1
Pomme de terre	kg	0.6	0.7
Salade	pièce	1	1
Prix panier		9 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.

Assemblée Générale vue par Mélanie

"Une fin de journée printano estivale pour cette AG qui a démarré avec une balade dans les champs de Cocagne conduite par Mélissa à la découverte des plantes sauvages ! Nous avons pu apprécier leurs saveurs et leurs vertus médicinales, et notamment une plante avec un goût de champignon ! Ça va tous nous marquer cette découverte ! Mélissa a suscité l'intérêt de tous les participants ! Alors merci ! On ne regardera plus les dites "mauvaises" herbes de la même manière !

Le thème choisi pour l'AG était le bénévolat au jardin. La directrice, les encadrants, les bénévoles ont témoigné à ce sujet :

"Autre regard, complément, dynamisation, valorisation" pour les encadrants et "Échange, solidarité, convivialité, confiance" pour les bénévoles.

Annie, ancienne salariée, est venue nous parler avec une grande émotion de son parcours à Cocagne. Beaucoup des personnes présentes ont été touchées par son témoignage ! "Le jardin a été pour elle une famille."

La fin de l'AG a été consacrée à la vie de l'association avec un focus sur les paniers "Coup de pouce", les chiffres du bilan, le renouvellement des administrateurs et les nouveaux projets pour 2018.

Daniel a souhaité conclure "Il fallait bien trouver dans cett' grand' vill' maussade, Où les tou-rist's s'ennuient au fond de leurs autocars. Il fallait bien trouver un lieu pour la prom'nade. J'avoue qu'ce sam'di-là, j'suis entré par hasard Dans, dans, dans ce jardin extraordinaire".

Et puis comme à l'habitude, un apéritif est venu conclure ce moment !!

Rendez vous le 09 juin pour les portes ouvertes !"

Assemblée Générale vue par Muriel

Une très belle Assemblée Générale vivante avec un thème intéressant, un contenu très pertinent, les témoignages étaient très riches... Cela aurait mérité d'avoir plus d'écho, plus d'écoute car le problème est que vous n'étiez pas là : 4 adhérents·es sur les 100 à venir chercher leur panier le vendredi et autant d'adhérents·es du mardi qui ont fait le déplacement spécifiquement...

C'est un vrai problème pour nous car cela montre que nous ne vous touchons pas ! Nous n'arrivons pas à vous mobiliser alors que nous mettons en place une sacrée organisation pour préparer cette Assemblée Générale. Qu'il y a peu de rencontres dans l'année... Nous l'avons programmé le vendredi car vous êtes 100 à passer à ce moment-là chercher votre panier, donc nous imaginions que cela devrait être un temps plus simple pour vous qui vous permettre de rester... Nous avons choisi un thème qui puissent vous intéresser : Témoignage de bénévoles...

Les jardiniers·es de leur côté ont vraiment joué le jeu. Nous avons désorganisé la semaine en les faisant travailler le vendredi après-midi à la place du mercredi matin pour favoriser leur présence au moins jusqu'à 18h. Et ils-elles étaient là ! Restant même tous·tes jusqu'à 19h ! ! ! Nous les remercions chaleureusement. Nous remercions aussi les précieux·ses adhérents·es présents·es !

Nous allons nous questionner et vous questionner pour savoir comment vous impliquer et sur quelle formule ! Une courte enquête va vous parvenir, merci de la remplir pour que nous puissions être plus en phase avec vos disponibilités et vos centres d'intérêts...

Nous vous donnons maintenant rendez-vous le samedi 9 juin midi et après-midi pour la Porte-Ouverte du jardin !

Velouté de chou-fleur au cumin

Ingrédients

- 1 kg de chou-fleur
- 1 à 2 oignons
- 40 cl d'eau
- 60 cl de lait

Recette supplémentaire

- 1 c. à c. rase de cumin à adapter suivant vos goûts
- sel, poivre
- 2 c. à s. de crème fraîche

Faites suer l'oignon, ajoutez le chou-fleur en morceaux avec le reste des ingrédients (sauf la crème).

Laissez cuire à feu doux en couvrant 30 mn environ.

Mixez et ajoutez la crème.

Merci Virginie (adhérente) pour cette recette