# ons rouges &

# Tarte feuilletée aux oignons rouges & Cabécou

#### Pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 3 oignons rouges
- 2 fromages "Cabécou"
- 2 c. à s. de double contré de tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 généreuse c. à c. de sucre diablo (à défaut du sucre de canne agrémenté d'une pointe de poivre et de piment)
- Huile d'olive

Préchauffez le four à 200° (th7)

Dans une casserole faites revenir à feu doux la gousse d'ail pressée dans une c. à s d'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomate, ajoutez une pincée de sel et diluez avec un peu d'eau pour obtenir une texture semi-liquide, réservez.

Détaillez les oignons en lamelles grossières et faites suer dans 2 c. à s. d'huile d'olive pendant une quinzaine de minutes, ajoutez les sucre et bien mélanger.

Déroulez votre pâte feuilletée dans un moule à tarte, étalez la sauce tomate et ajoutez les oignons.

Faites cuire 15 minutes.

Ajoutez les fromages détaillés en morceaux sur le dessus et prolongez la cuisson de 7 minutes.

Une dernière touche : un filet d'huile d'olive

Issue de http://www.750g.com/tarte-feuilletee-aux-oignons-rouges-cabecour10520.htm#T7ugXkhcMDcPam9c.99

> 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

N°439

Les brèves du Gardin

Année 2015 - semaine 35 Mardi 25 août

## Fin de vacances

Les quinze derniers jours vous avez eu des tomates de plein champs, de la Médina (les rouges) et de la Jaune de Thune (les jaunes), elles remplacent celles de serre que vous aviez depuis le printemps. Nous aimerions avoir votre retour sur la différence entre les tomates de serre et de plein champs. Merci de nous faire vos remarques... Nous sommes d'ailleurs toujours preneurs-ses de vos remarques sur nos légumes, d'été ou en général.

C'est les vacances pour la dernière vague de salariés-es. La semaine prochaine sonnera la reprise pour tous-tes et l'équipe devrait être au complet.

Un Jardin de Cocagne se monte à la Rochelle, jeudi, une délégation viendra nous rencontrer et visiter le jardin.

<u>Samedi 5 septembre</u>: Forum Associatif et Folie des plantes la rentrée va être productive, **le Jardin sera présent au Forum Associatif de Carquefou** pour continuer à faire connaître le jardin et ses paniers, pour vous y rencontrer..., et nous seront sûrement à la **Folie des Plantes** pour les Paniers Bio Solidaires...

#### Cette semaine dans votre panier

HD	Unité	Petit panier	Grand panier
AGRICULTURE BIOLOGIQUE		(qt en unité)	(qt en unité)
Oignon rouge	kg	0.3	0.7
Pastèque	kg	0.5	1
Pâtisson	kg	0.5	1
Poivron	kg	0	0.3
Pomme de terre	kg	0.5	0.7
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	0.7	1
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.

### Gratin de pâtisson aux légumes

#### Pour 4 personnes :

- 1 pâtisson
- 4 pommes de terre
- 1 belle aubergine
- 2 oignons rouges
- 1 échalote

- |• 1 c. à c. de moutarde
- Un peu de noix de muscade moulue

Recette

supplémentaire

- 15 cl de crème fraîche légère | persil
- Environ 20 g de gruyère râpé | Huile d'olive, sel, poivre

Faites cuire le pâtisson entier dans une grande marmite d'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez et épluchez les pommes de terre et l'aubergine. Découpez-les en morceaux et faites-les cuire dans un grand volume d'eau salée pendant une dizaine de minutes.

Sortez le pâtisson de l'eau, laissez-le un peu refroidir et découpez la partie supérieure pour former un chapeau.

Puis creusez l'intérieur à l'aide d'une cuillère, sans abîmer l'écorce. Réservez la chair.

Dans une poêle chaude, faites revenir à feu vif, dans un peu d'huile d'olive, l'oignon rouge découpé en lamelles et l'échalote hachée.

Ramenez à feu doux et ajoutez les pommes de terre et l'aubergine dans la poêle, y compris la chair de pâtisson, jusqu'à évaporation de l'eau. Poivrez.

Saupoudrez d'un peu de noix de muscade moulue, ajoutez une cuillère à café de moutarde, la crème fraîche et un peu de persil ciselé. Mélangez. Rectifiez l'assaisonnement. Laissezr un peu refroidir la préparation puis versez-la dans le pâtisson.

Préchauffez le four à 200°.

Couvrez le dessus de gruyère râpé. Enfourner pour environ 15 minutes (sans le chapeau), le temps de faire gratiner. Remettez le chapeau au moment de servir pour la déco...un délice!

http://lesjardinsdelavallee.jimdo.com/recettes-de-la-semaine-paniers-amaps/

#### De nouveaux sacs

à ramener, à soigner...

Suite à la pénurie de sacs (pour cause de non restitution), nous avions de plus en plus de mal à en avoir assez pour confectionner vos paniers. Nous avons acheter une nouvelle série de 100 sacs oranges avec l'idée d'essayer de tous les changer petit à petit pour refaire nos stocks.

Nous espérons que ces nouveaux sacs vont durer... Donc merci de les ramener, et surtout d'en prendre bien soin, un petit coup d'éponge avant le retour ne serait pas de refus, mais surtout surtout ne les plier pas, ne les rangez pas en boule, les étiquettes ne collent plus ensuite et après c'est un casse tête de retrouver nos petits...

En dehors du coût, pour nous c'est un vrai problème de trouver ces séries de sacs en grande quantité qui plus est avec des couleurs différentes pour nous permettre d'avoir aussi des codes couleurs : petits paniers mardi, grands paniers mardi, idem pour le vendredi en rajoutant le mardi les deux autres couleurs pour les paniers qui partent au Brocéliande...

Astuce pour celles et ceux qui ont du mal à penser à les ramener à chaque fois : pourquoi ne pas fonctionner à l'envers et mettre un sac à vous dans votre voiture (ou dans chaque voiture le cas échéant) et de transvaser vos légumes dans votre sac en arrivant, le sac du jardin reste ainsi sur place... Et pensez à demander une cagette les jours d'oubli!

### Ça se passe en septembre - par Mélanie

 $\underline{5 \, septembre:} Forum \, des \, associations \, \grave{a} \, Carque fou \, de \, 9h30 \, \grave{a} \, 12h30 \, \text{--} \, Espace \\ Sportif \, le \, Souchais \, \text{--} \, Info: \, http://www.carque fou.fr/En-1-clic/Associations/Forum-des-associations-2015}$ 

<u>5-6 semptembre</u>: La Folie des plantes – Parc du Grand Blottereau – Nantes – Info: http://www.jardins.nantes.fr/N/Manifestation/Folie-des-plantes/Folie-des-plantes.asp

12-13 Septembre 2015 : Foire régionale biologique BioZone – 30ème édition à Mûr-de-Bretagne – Info : http://www.foire-biozone.org/

19-20 septembre: Alternatibat à Nantes-Info: https://alternatiba.eu/nantes/

<u>Le 26 septembre 2015</u>: Journée de la Transition - Collectif pour une transition citoyenne - Différents évènements dans la France, info: http://www.transitioncitoyenne.org/26septembre 2015-journées-transition/