



Velouté de topinambour et de céleri-rave

Pour 4 personnes

- 675 g de topinambours
- 1 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 litre de bouillon de poulet
- 600 g de céleri-rave
- Feuilles de céleri ou pousses de coriandre
- Sel et poivre

Recette québécoise
très appréciée !

Pelez les topinambours (si vous brossez bien vos topinambours, vous pouvez garder la peau qui se mange) et plongez-les dans de l'eau froide. Coupez-les en 3 morceaux environ. Pelez et coupez le céleri en cubes et lavez-le. Réservez.

Dans une casserole, attendrissez l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajoutez le bouillon, le topinambour et le céleri-rave. Portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter environ 35 minutes (7mn à la cocotte minute) ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Au mixeur, réduisez en purée lisse. Ajoutez du bouillon au besoin. Salez et poivrez. Servez le velouté et décorez de feuilles de céleri ou de pousses.

Vous pouvez substituer l'oignon par 2 grosses échalotes et mettre plus d'ail. Vous pouvez aussi ajouter de la crème, deux patates et ou un pomme (pour une note un peu sucrée). Cette recette peut aussi se faire avec du chou-rave et du panais.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5246-veloute-de-topinambour-et-de-celeri-rave>

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

Les brèves
du Jardin

Pomme de terre
Allianz : robe des
champs, vapeur,
gratin, rissolées...

Année 2016 - semaine 45
Mardi 8 novembre

Ramenez vos sacs !

Ludovic va commencer un contrat au Jardin de Cocagne cette semaine et rejoindra ainsi l'équipe de jardiniers-es. Nous lui souhaitons la **bienvenue**.

Des sorties au grand T, les jardiniers-es racontent *page suivante...*

Retour matinée rencontre au jardin *page suivante...*

Coté légumes : **Dans la blette, tout se mange**, les côtes comme les feuilles. Simplement, coupez-les en tronçon, cuisez à la vapeur et faites-les revenir dans du beurre. **Le Céleri-rave se mange autant cru que cuit. Le patidou** est une courge qui se prête aux **préparations sucrées et salées. Le piment, attention lavez-vous bien les mains** après préparation, il se mange **cru, cuit ou séché. Les topinambours se prêtent à beaucoup de préparations** et demandent moins de cuisson que la pomme de terre : sautées, en gratin, purée, soupe, en flan, en salade ou crues rapées. Epluchage facultatif et plus facile après cuisson. Du bicarbonate ou de la sauge à la cuisson facilite la digestion !



Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Blette	kg	0.4	0.6
Céleri-rave	kg	0.4	0.6
Mâche	kg	0.1	0.17
Oignon rouge	kg	0.3	0.6
Patidou	kg	0.5	0.7
Piment	kg	0	0.15
Pomme de terre	kg	0.5	0.9
Topinambour	kg	0.3	0.6
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.

Un temps magnifique pour cette matinée rencontre-adhérents-es

Merci à nos inconditionnels et aux quelques nouveaux-elles adhérents-es qui sont venus-es samedi. Merci aussi à Stéphane (jardinier) venu à notre demande pour donner les informations techniques au moment de la visite, à Michel (ancien jardinier) et à Cécile (jardinière) qui nous a fait la surprise de venir.

Il faisait très beau. Vous maîtrisiez la partie panier et abonnement et les questions ont tourné autour de l'insertion, beaucoup d'intérêt sur le travail que nous faisons dans ce domaine, comment les jardiniers-es arrivent sur le jardin et sur leur sortie.

Ensuite, nous avons fait une visite du terrain avec les serres et aussi le plein champs de l'autre côté de la route. Les échanges se sont fait sur les cultures.

Nous avons terminé les discussions autour d'un verre et de préparations apéritives de légumes et spontanément vous avez témoigné sur l'intérêt du panier.

Une ou deux personnes sont venues plutôt se renseigner sur le fonctionnement du panier avec l'idée de prendre un abonnement plus tard.

Nous n'étions vraiment pas nombreux et nous nous sommes demandé si vous aviez bien eu l'information, si cela vous intéressait ou pas, si le créneau du vendredi soir aurait tout compte fait été meilleur...

Merci de nous faire vos retours sur cette partie pour alimenter notre réflexion et nous permettre de faire mieux ou plus adapté l'année prochaine pour cette rencontre d'automne.

Sorties au Grand T

Le grand T a sélectionné, dans son programme, un spectacle par mois pour lesquels il offre aux salariés-es du jardin des places gratuites. Ces places sont financées par leurs abonnés.

Le premier spectacle était un concert de Paolo Fresu, Omar Sosa, Trilok Gurtu avec en première partie : Colonia. Alain, Pascal (jardiniers) et Séverinne (encadrante) racontent :

"C'était bien, même si ce n'est pas le style de jazz que j'aime. La musique ressemblait un peu à Cheih Bakker et Cheikh Davis. J'ai appréciés le côté varié d'un morceau à l'autre même si j'ai trouvé cela trop planant à mon goût. Moi j'ai trouvé que les morceaux se ressemblaient trop. C'était de la musique latino, mais je n'ai pas trop retrouvé le côté latino. Je crois que j'ai préféré la première partie avec le groupe où il y avait de la harpe. De mon côté, je m'attendais à un concert un peu plus rythmé, c'était un peu plannant et à la fin je commençais à m'endormir.

Le pianiste, Omar Sosa, était très présent et mettait la pêche, même en étant de dos. La qualité de la musique et des musiciens était là. C'est agréable d'entendre des musiciens professionnels.

C'était à la Cité des Congrès où le son est bon dans une belle salle. La salle était pleine, avec un cadre, une ambiance et un public à l'écoute.

Nous avons bien apprécié de découvrir. Nous avons passé une belle soirée. Ça faisait longtemps que je n'avais pas été à un concert. Oui c'est une belle opportunité d'aller à un concert avec des musiciens de qualités".

Saumon en papillote sur son lit de côtes de blettes et patidou - recette rapide -

Ingrédients pour 4 :

- 2/3 Côtes de Blettes,
- 1 Patidou,
- 4 tranche de Saumon (ou autre poisson),
- herbes au choix pour moi du thym, sel, poivre, jus citron et huile d'olives.

Le plus gros du travail réside dans l'épluchage du Patidou fort résistant et le lavage des côtes de Blettes que l'on coupe en petites lamelles.

Recette supplémentaire

Pour le Patidou une fois épluché et vidé, faites-en de fines tranches avec un épluche légumes.

Préchauffez le four à 210°C et coupez quatre grande feuille de papier sulfurisé.

Au centre de la feuille, déposez un peu de côtes de blettes et de Patidou, puis les tranches de saumon, les herbes, sel, poivre, jus citron et un filet d'huile d'olives.

Refermez la papillote comme un joli bonbon.

Passez au four une trentaine de minutes, ensuite il ne reste plus qu'à déguster rapidement pour que cela reste chaud, A TABLE!!!

Pour les amoureux de crème fraîche, mettez un filet sur la papillote encore chaude, c'est un régal.

<http://www.w.amap49-membrolle.fr/recettes/>