



## Gratin de légumes d'hiver

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de chou
- 500 g de pommes de terre
- 250 g de carottes
- 250 g de navets
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 4 c. à s. de gruyère râpé
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de beurre
- sel et poivre

Faites bouillir 2 casseroles d'eau salée. Retirez les feuilles extérieures du chou et coupez-le en 4 en retirant les parties dures au centre. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de même grosseur. Plongez chou et pommes de terre chacun dans sa casserole d'eau bouillante et laissez cuire pendant 20 mn.

Épluchez les carottes et les navets et coupez-les en fins bâtonnets. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition. Égouttez les légumes et remettez-les dans une casserole avec 50 g de beurre et 4 c. à s. d'eau, cuisez 30 mn à petits frémissements. Salez et poivrez.

Faites chauffer le four à 200°C (th 6). Égouttez le chou et les pommes de terre, hachez finement le chou et écrasez les pommes de terre pour les réduire en purée et mélangez-les, puis ajoutez la crème fraîche, les jaunes d'œufs et 25 g de beurre. Poivrez.

Beurrez un plat à gratin. Étalez-y la moitié de la purée en une couche uniforme. Étalez ensuite les carottes et les navets puis recouvrez avec le reste de la purée. Parsemez avec la chapelure, le gruyère râpé et le reste du beurre en noisettes. Mettez au four et laissez gratiner pendant 30 mn.

**Dérivé d'un plat irlandais le "colcannon" qui peut être servi avec des côtes de porc, des saucisses ou du lard frit...**

<http://lacuisinedagnes.com/gratin-de-legumes-dhiver/>

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](mailto:jdcnantais@orange.fr)



Année 2017 - semaine 10  
Mardi 7 mars

**Vendredi 17 mars :**  
**vous êtes invités-es !**

**Mélanie et Corinne vous invitent à une rencontre sur le jardin le vendredi 17 mars de 17h30 à 18h45. Voir article page suivante...**

**Bienvenue à Najabat qui vient de signer un contrat sur le jardin et rejoint ainsi l'équipe de jardiniers-es...**

Commandes groupées : nous vous proposons régulièrement des commandes groupées auprès de producteurs-trices partenaires... Les informations sont retrouvables sur le blog (dates de livraison et de commande, informations sur les colis et les producteurs...). La prochaine livraison de **boeuf sera le 24 mars** (commande avant le 21 mars), suit le **poulet le 31 mars** (commande avant le 24 mars), puis les **pommes le 7 avril** (commande avant le 31 mars). Les voila enfin, les pommes bio de la Grigonnais, ce seront probablement des Délices d'Or, la commande se fait par 5 kg au prix de 2€50 le kilo...

**Dôme, panier et marché voir article page suivante...**

### Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Betterave	kg	0	0.7
Carotte déclassée	kg	0.5	0.7
Chou de Pontoise	kg	0.5	0.7
Mesclun	kg	0.1	0.2
Navet	kg	0.5	0.7
Oignon	kg	0.5	0.7
Panais	kg	0.5	0.7
Pomme de terre	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.

## Dôme à marché, dôme à paniers...

Nous avons testé le marché sous le dôme vendredi dernier et les paniers mardi. Et même si nous balbutions, que tout est loin d'être au point, cela nous semble une bonne idée.

Pour l'instant, nous ne pouvons pas y faire les paniers le vendredi et nous ne savons pas si cela se fera ainsi. Nous réfléchissons organisations, aménagements etc...

En attendant, pour les adhérents-es du mardi : nous vous accueillons maintenant sous le dôme pour vos paniers, le panneau d'affichage sera probablement dans la première petite pièce du bâtiment (là aussi nous cherchons une organisation). Et patience, patience, nous ne vous oublions pas, mais c'est encore un peu tôt pour nous de vous y proposer aussi un marché le mardi. Nous n'oublions pas : ça viendra !!!

Et le vendredi : les paniers seront dans la grande pièce du bâtiment, le panneau d'informations restera dans la première petite pièce et nous ferons le marché sous le dôme. Si personne n'est là pour vous donner votre panier, nous vous remercions de vous servir vous même en faisant très attention à bien prendre le vôtre...

Comme nous sommes en période de recherche d'organisation, nous allons faire des essais, merci de nous faire vos retours sur ce qui vous semble plus adapté et ce qui vous convient moins, cela pourra nourrir notre réflexion...

## Une tatin de panais, betteraves et oignons caramélisés

**Pour une tarte dans un moule à manquer**

- 2 panais
- 1 gros oignon
- 1 betterave
- 1 c. à c. de sucre
- 2 ou 3 c. à s. de sauce soja
- 4 tranches fines de lard fumé
- Poivre du moulin
- 1 pâte feuilletée pur beurre

### Recette supplémentaire

Pelez et coupez les panais en rondelles. Faites-les cuire à la vapeur. Coupez également la betterave en fines tranches rondes. Émincez l'oignon.

Déposez les légumes dans le fond d'un moule à manquer. Saupoudrez de sucre. Ajoutez les tranches de lard coupées en 2 et arrosez uniformément de sauce soja. Poivrez. Recouvrez le tout avec la pâte feuilletée et

## Rencontre de Mélanie et Corinne

**Vendredi 17 mars  
sur le jardin  
de 17h30 à 19h**

*"Vous attendiez patiemment notre thème de rencontre du 17/03....?!!  
Et bien suite à nos idées échangées lors de notre dernière rencontre, nous avons gardé l'idée d'échange de livres (livres de cuisine, livre sur l'agriculture bio, le maraîchage ou d'autres thèmes qui vous tiennent à coeur.).*

**Venez nous rencontrer, se rencontrer le 17/03 à partir de 17h30  
avec un livre, une revue, un magazine  
autour d'un thé ou d'un potage  
qu'on concoctera avec nos délicieux légumes pour vous.**

*A bientôt"*

### Corinne et Mélanie

**Corinne et Mélanie** sont adhérentes, comme vous, tout en étant en plus vos représentantes au Conseil d'Administration du Jardin. Un de leur dada : **vous rencontrer, vous permettre de vous rencontrer entre adhérents-es et nourrir le lien entre les adhérents-es et le jardin...** En dehors de ces rencontres, vous pouvez les solliciter ou échanger avec elles par mail : [maniebag@yahoo.fr](mailto:maniebag@yahoo.fr) et [codepont@hotmail.fr](mailto:codepont@hotmail.fr)

enfournez pendant 15 mn (la pâte feuilletée doit être bien dorée).

Attendez 5 mn avant de démouler et servez.

<http://gourmandisesansfrontieres.fr/2013/03/que-faire-avec-des-panais-une-tatin-de-panais-betteraves-et-oignons-caramelises/>

**Betterave, panais se mangent aussi en crudités...**

**Pour la betterave, une de nos recettes classique et facile : Tartelettes à la betterave, pomme et au roquefort à retrouver sur le blog...**