

## Tarte tatin d'oignons et chèvre

### Pour 6 personnes

- 1 bûche de Chavroux
- 1 botte d'oignon nouveau
- 40 g Miel
- 50 g Pignons de pin
- Fleur de sel
- 6 tours Moulin à poivre
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Huile d'olive

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Émincez les oignons nouveaux, du bulbe aux fanes.

Dans une poêle chaude, mettez un filet d'huile d'olive, ajoutez-y les oignons. Ajoutez la fleur de sel et laissez suer quelques minutes. Laissez cuire environ 5 min sans cesser de remuer, puis ajoutez le miel. Baissez le feu, ajoutez les pignons de pin et poursuivez la cuisson encore 5 min. Débarrassez et assaisonnez de poivre.

Recouvrez le fond du moule de papier sulfurisé. Coupez la bûche de Chavroux en tranches et disposez ces dernières sur le papier. Disposez par-dessus la tombée d'oignons caramélisés.

Posez le rond de pâte feuilletée sur le tout, puis rabattez les bords de la pâte entre les oignons et le moule. Faites un trou au centre de la pâte en guise de cheminée.

Posez le moule sur une plaque et cuisez entre 20 et 30 mn à 180 °C (th. 6). A la sortie du four, laissez reposer durant 20 mn.

Démoulez la tarte tatin.

D'après : <http://www.atelierdeschefs.fr>

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 : [jdcnantis@orange.fr](mailto:jdcnantis@orange.fr)

# Les brèves

# N°273

Attention  
aux ponts  
de mai :  
paniers  
les lundis

## du Jardin

Année 2012 - semaine 16  
Mardi 17 avril

### Brrrr, il fait froid...

Pomme de  
terre  
**Désirée :**  
bouillie,  
rôtie,  
purée, four,  
salade mais  
pas frite...

Tant que ça ne dure pas trop longtemps, tout va bien. **La pluie est la bienvenue** après une si longue absence...

Les 1<sup>er</sup> et 8 mai tombent des mardis, **les paniers seront fait les lundis 30 avril et 7 mai** aux horaires habituels. Merci de nous prévenir si vous n'êtes pas là !

**Pas de pain** dans les paniers ce mardi : **La boulangère est en vacances.** Il en sera de même pour le lundi 30 avril et le 7 mai.

**Les oeufs reprennent le chemin des paniers la semaine prochaine !**

**Nous accueillons Sylvain et Akbal** qui viennent de rejoindre l'équipe de jardiniers-es. Bienvenus à eux deux. Nous sommes en période de recrutement.

*Suite page suivante...*



### Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Blette	botte	1	1
Coulis de tomate*	pot	1 petit	1 grand
Oignon nouveau	botte	1	1
Pomme de terre	kg	0.5	0.5
Radis	botte	1	1
Radis noir	kg	0.5	0.5
Prix panier		7 euros	12 euros

\* Les Chutneys et le coulis de tomate sont confectionnés  
par Méli Mélo (Rezé - 44) à partir de nos légumes d'été.

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique  
(certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

...Suite de l'Edito...

**Bahéla** (jardinière) est en **stage 3 semaines** au resto *Le Cri de la Fourchette*.

Nous vendons des **oignons en grosse quantité : 2 € le kilo**.

**Les radis noirs ne sont pas tip, top**, merci de votre compréhension.

## Dans l'oignon nouveau, tout est bon

L'oignon nouveau revient avec le printemps et court jusqu'à la fin de l'été.

**Il se conserve** une semaine en bas du réfrigérateur, (éventuellement dans une boîte hermétique pour éviter la propagation de son parfum). Pour rendre un oignon plus digeste, même cru, il suffit de l'émincer et de le passer sous l'eau très chaude.

### Cru

Il peut être dégusté cru à la croque au sel ou ajouté à des salades émincé (de la tête au pied) : en salade d'oranges et olives noires (par exemple), des lentilles ou un gaspacho. Il aime aussi se glisser dans un fromage de chèvre frais, avec une tombée d'herbes finement ciselées.

### Cuit

Il se glace à la poêle pour accompagner un rôti de veau, du lapin, ou fond lentement en cocotte avec un sauté d'agneau. On peut aussi le transformer en crème, cuit avec du vin blanc et du cerfeuil, et mixé avec de la crème fraîche pour accompagner poisson ou volaille. Vous pouvez les faire tout simplement sauter pour accompagner une viande, un légume ou une céréale (riz, quinoa, boulgour). Il s'ajoute à vos ragoûts et fait de bonnes tartes et pizza, vous pouvez aussi en garnir des tortillas mexicaine (nature ou avec de la crème fraîche).

### Manger les fanes

Dans l'oignon nouveau, tout est bon. Ne jetez pas les queues de vos oignons nouveau, mais ajoutez-les, finement ciselées, à une salade verte, des carottes râpées, des tomates en salade, une omelette, un plat de lentilles tièdes ou dans vos tartes salées : leur saveur délicatement alliacée rappelle celle de la ciboulette. Vous pouvez aussi les utiliser en condiment, à la chinoise, passées au wok avec des lamelles de viande, porc ou poulet, et assaisonnées d'un peu de sauce soja.

## Atelier Méli Mélo

Méli Mélo est un chantier d'insertion situé à Rezé de transformation de légumes. Ils transforment pour nous nos légumes d'été. « Les légumes sont préparés selon des procédés naturels. Ils ne contiennent pas de conservateur et d'additifs. Nos méthodes préservent la qualité de nos légumes. Nous cuisinons en nous inspirant de différentes cultures, c'est ce qui nous amène à mélanger les épices et saveurs du monde entier. Nous utilisons différentes méthodes de conservation (huile, vinaigre, pasteurisation) afin que chacun trouve son bonheur dans nos produits ».

**Gamme de produits :** Chutney, Pickles, légumes à l'huile, sauce tomate...

**Vente directe le vendredi matin de 9h à 13h :** 53 rue de la commune de 1871 - 44400 Rezé - Tél : 02 40 0 5 29 93

## Salade de pommes de terre et oignons nouveaux

Temps de préparation : 10 mn    Temps de cuisson : 15 mn

### **Pour 4 personnes**

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1 botte d'oignons nouveaux
- Sel, poivre
- 2 citrons jaunes
- Huile d'olive
- Persil frais

Recette  
supplémentaire

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur.

Pendant ce temps, émincez les oignons nouveaux.

Préparez la sauce : pressez les citrons, salez, poivrez, et mettez de l'huile d'olive.

Coupez les pommes de terre en rondelles.

Dans un saladier, mélangez-les à la sauce et aux oignons, et ajoutez du persil ciselé.

Mettez votre salade de pommes de terre au frais avant de servir !

<http://www.delices-defrance.com>