

## Mousse d'aubergines

Cette mousse d'aubergines se déguste froide, avec un coulis de tomates ou de poivrons.

### Pour 4 personnes :

- 3 aubergines moyennes
- 1 gros citron
- Thym
- 2 ou 3 œufs selon grosseur
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel

Faites fondre dans une cocotte huilée l'oignon coupé en lamelles ou en cubes, puis les aubergines lavées, séchées, non épluchées et coupées en cubes, avec sel et thym.

Faites cuire 15 mn.

Battez les œufs en omelette et passez-les au mixer avec le mélange aubergines-oignon.

Versez dans un moule à soufflé huilé ou beurré et laissez à four moyen jusqu'à cuisson complète. Démoulez. Se mange froid avec un coulis de tomates ou de poivrons (verts ou rouges) que l'on prépare pendant la cuisson de la mousse.

Issue de <http://www.terrevivante.org>

### Le conseil de Stéphanie (encadrante)

**Les aubergines**, quand elles sont fermes comme ça, **sont excellentes en chips** : En rondelles de 2 mm et salées, elles dégorgeront 1 h entourées de papier absorbant. Puis, placez-les sur du papier sulfurisé et huilez légèrement. Mettez à croustiller 30 mn au milieu du four préchauffé à 120 °C.

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)

# Les brèves du Jardin

N°288

Année 2012 - semaine 31  
mardi 31 juillet

## Météo, météo...

**Il a plu lundi**, après les récoltes en serre et les haricots sous la pluie pour les paniers, **tout le monde s'est abrité pour une information sur la météo**, les phénomènes météorologiques, comment interpréter les formes des nuages, etc..., pour se mettre à l'abri de façon constructive.

**Les tomates mûrissent toujours difficilement** malgré les pics de chaleurs de la semaine dernière, il faudrait un peu de stabilité dans le beau temps. Malheureusement, nous ne sommes pas un cas isolé, nos collègues souffrent autant que nous !

**Nous sommes dans la période creuse des paniers** : 40 % d'absents ce mardi et 35 % vendredi. Essayez de penser à votre panier dans ces périodes de modification d'organisation et n'hésitez pas à **nous téléphoner pour récupérer un panier oublié**. Nous sommes présents-es sur le jardin le lundi, mardi, jeudi de 8h30 à 17h et le vendredi de 8h30 à 18h45...

**Les oignons rouges sont des oignons nouveaux** qui se préparent comme les oignons nouveaux blancs, cru en salade par exemple...



### Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Aromate	botte		1
Aubergine	kg	0.4	0.5
Concombre	pièce		1
Courgette	kg	0.5	1
Haricot	kg	0.4	0.5
Oignon rouge	botte	0.5	1
Prix panier		7 euros	12 euros

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