



Brouillade d'œufs à la verdure

Pour 6 personnes

- 12 œufs
- Fanés de radis et de navets
- Feuilles de roquette (facultatif)
- Vert de blettes (facultatif)
- 1 bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- Poivre de Cayenne
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel fin
- 3 c à s d'huile d'olive

Lavez et nettoyez les fanés de radis et de navets, effeuillez le persil et ciselez-les.

Épluchez et écrasez les gousses d'ail.

Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez du poivre et salez, battez-les.

Dans une grande poêle, faites chauffer 3 c à s d'huile d'olive avec l'ail écrasé et faites suer les fanés, la roquette et le persil, environ 5 mn.

Lorsque l'eau de cuisson est évaporée, versez les œufs, cuisez en remuant avec une spatule.

Lorsque les œufs sont cuits et encore moelleux, versez cette brouillade dans un plat creux.

Cette brouillade a été réalisée qu'avec les fanés de radis, elle se déguste aussi bien froide que chaude, se transporte facilement et est extrêmement aisée à préparer. Vous pouvez utiliser toutes les légumes que vous avez sous la main (carottes si vous ne les mettez pas en pesto). N'hésitez pas non plus à y ajouter des oignons blancs (le vert et le blanc) !

Merci Marie (adhérente) pour cette recette réalisée qu'avec les fanés de radis !
Issue de <http://www.epicurien.be>

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

Année 2015 - semaine 25

Mardi 16 juin

Les abonnements complémentaires possibles :

Info pour celles et ceux qui prennent du pain avec leur panier : **il n'y aura pas de pain la dernière semaine de juillet et tout le mois d'août**. Reprise début septembre. Nous en tiendrons compte dans les facturations.

Nous vous rappelons qu'il y a une **possibilité d'abonnement à du pain bio avec votre panier** : soit un pain d'un kilo (4€90), soit un pain de 500 g (2€70) en sachant que c'est un abonnement qui est réglé en même temps que le panier et que cet abonnement comprend un pain aux graines par mois. Christine fait du pain bio au levain prétri à la main et cuit en four à bois.

De même, vous avez aussi accès à un **abonnement d'œufs bio** à raison d'une douzaine tous les 15 jours au prix de 4€20 qui est aussi facturé avec les paniers. Les œufs viennent de la Ferme du Limeur (info fête page suivante).

Page suivante : bilan porte-ouverte et Audencia au jardin...



Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Carotte	botte	0.5	1
Concombre	pièce	1	1
Courgette	kg	0	0.5
Fève	kg	0.5	0
Oignon blanc	botte	0	1
Pomme de terre nvle	kg	0.5	1
Radis	botte	1	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.

Fête de la St Jean à la Ferme du Limeur

Le samedi 20 juin à la Chapelle sur Erdre de 15h jusqu'au bout de la nuit, animations (réservez pour la restauration)...

Plus d'info : www.fermedulimeur.fr ou 02 40 80 75 48

Audencia au jardin

Aïsha, Floria, Jacqueline, Noël, Pierre Remy, Iuliana et Senaït racontent :

"Il y a des gens qui sont venus nous donner un coup de main pour ramasser des légumes." "Aux carottes, deux femmes nous ont aidé à faire des bottes et Sophie leur a fait un petit tour de terrain." "Nous, ils nous ont aidé à cueillir des courgettes et des concombres, on leur a expliqué les étapes pour le faire." "On a été au champ ramasser des fèves et on leur a montré comment faire. Elles ont posé des questions sur ce qu'on fait, elles sont reparties contentes" "Il y a deux filles qui ont ramassé des radis avec nous et ont fait des bottes. Elles nous ont aidés, elles étaient contentes de voir comment ça se passait." "De notre côté on a fait de l'habillage de poireaux et d'ail avec une femme enceinte. Elle est professeur d'école près du Petit Port." "Oui ce sont des gens de l'Education Nationale", "des professeurs de vent" "nous c'était une archéologue du Moyen Age (ça doit être super intéressant ça)."

"Après on a mangé des brioches, des gâteaux et on a bu des jus, le jus d'orange était très bon." "C'était sympa, ils ont posé des questions, ils s'intéressaient, c'était bien..." "A la fin on a fait une photo de groupe." "C'est bien parce qu'on apprend des choses à des gens qui ont plus de savoir et de diplôme que nous et on était tous contents. Moi ça m'a fait vraiment plaisir!"

Dans le cadre de la RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises), la chaire d'Audencia avec l'association Andaman (qui met en lien des entreprises et des associations pour créer de l'échange et du partenariat) sont venus sur le jardin... C'était un groupe de 11 personnes.

Recette supplémentaire

Fèves toutes simples de Corinne

Ingrédients

• Des fèves

- de la crème fraîche
- de la menthe

Épluchez les fèves et enlevez la peau des graines. Enlevez les fils des cosses et coupez-les en petits morceaux.

Porte ouverte au Jardin de Cocagne

Ankidine, Anne-Christelle, Ata, Erwann, Dominique, Iuliana, Jacqueline, Rémy, Senaït et Sylvain racontent :

"Après la forte pluie du matin, le soleil est venu pour nous permettre de faire les visites.

C'était une des plus belles porte-ouvertes qu'on ait fait. Il y a eu des gens, on a fait plein de visites, beaucoup de personnes ne connaissaient pas le plein champs. Je les emmenais à chaque fois que possible. Moi, j'ai aimé tout ça, j'ai fait les visites enfants et aussi pour des mamies et des papis, j'ai carrément aimé faire ça... Il y avait beaucoup de monde. Il n'y avait pas beaucoup de visites enfants, mais il y avait un garçon qui vient chercher son panier avec sa maman le vendredi, il était très intelligent, il connaissait toutes les réponses.

Après les visites, les gens allaient au marché, ils faisaient leur emplettes... Au marché, on a cartonné, on est resté jusqu'à la fin c'était génial.

Je suis contente de la porte-ouverte, Sophie a fait une belle vidéo du jardin que beaucoup de personnes ont regardé, il y avait aussi des crêpes avec une adhérente qui les faisait, c'était bien. Et il y avait le spectacle de magie de Sébastien (dit Sébastien le magicien tatoué).

Pour moi c'était un calvaire, j'aime pas voir les gens. Donc je me suis mis tranquille de mon côté en cuisine à éplucher les légumes. Moi aussi j'étais en cuisine, j'ai fait la soupe de courgettes (recette prochainement), on a fait des tartes, des bâtonnets de légumes etc...

Et pour clôturer, il y avait un apéro avec du jus de pommes et plein de choses à manger et une excellente soupe froide à la courgette. Moi, j'ai mangé des légumes pour la première fois depuis très longtemps et j'ai aimé en plus.

C'était bien, les fêtes c'est toujours bien et il y a eu beaucoup de personnes !"

Faites blanchir le tout (graines + cosses),

Faites revenir avec la crème et beaucoup de menthe 2 mn en fait juste le temps de réduction de la crème et dégustez...

Merci Corinne (adhérente) pour cette recette.