



Risotto crémeux aubergine chèvre piment d'espelette

Ingrédients

- 140 g de riz arborio
- 1 aubergine
- 100 g de fromage de chèvre (bûchette)
- 1 cuillère à soupe de ricotta
- 1 cube de bouillon de légumes
- à l'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1/4 d'oignon blanc
- Piment d'Espelette
- Basilic

Épluchez l'aubergine, coupez-la en morceaux et cuisez-la à la vapeur, écrasez-la à la fourchette, réserver.

Préparez environ 500 ml de bouillon de légumes.

Détaillez le fromage de chèvre en petits dés. Coupez le piment en deux, enlever les graines et les lamelles (pour qu'il ne soit pas trop fort) et émincez-le. Savonnez-vous ensuite les mains.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon émincé finement, le piment (dosez la quantité qui vous conviendra) et ajoutez ensuite le riz, mélangez bien, ajoutez une louche de bouillon de légumes et cuisez à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à absorption, rajoutez une louche de bouillon, et continuez comme ça jusqu'à ce que le riz soit cuit (20 bonnes mn).

A la fin de la cuisson, ajoutez la ricotta, la purée d'aubergine, en continuant de mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien crémeuse.

Juste avant de servir, incorporez les dés de fromage de chèvre au risotto en mélangeant délicatement.

Servez dans des petits bols et saupoudrer d'un peu de basilic.

Adaptée de <http://www.ptitchef.com/>

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 2016 - semaine 34
Mardi 23 août

Beau temps ?

Infos jardiniers-es : **Dernière semaine pour Christian** qui n'a pas souhaité renouveler son contrat pour **chercher un poste en logistique**, il va tester l'intérim. Christian faisait aussi la livraison des Paniers Bio Solidaires pour la tournée du vendredi. **Début de contrat pour Costinela** cette semaine, elle rejoint l'équipe de jardiniers-es et nous lui souhaitons la bienvenue. **Ankidine et Thierry**, de leur côté, **démarrent des cours de code**.

Forum associatif : **le samedi 3 septembre nous serons au Forum Associatif** de Carquefou. Objectif : **trouver de nouvelles-eaux adhérents-es...**

Page suivante : légumes et météo...



Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Aubergine	kg	0.3	0.7
Concombre	pièce	0	1
Courgette	kg	0.7	0
Oignon	kg	0	0.6
Pâtisson	kg	0	0.8
Piment d'espelette	kg	0.1	0.1
Poivron	kg	0.2	0
Pomme de terre	kg	0.6	0.7
Salade	pièce	0	1
Tomate	kg	0.6	0.8
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.

Tartine de fromage piment d'espelette

- *Du piment d'espelette*
- *de l'huile d'olive*
- *du sel, de l'ail haché*
- *du fromage de brebis ou de chèvre*

Faites bouillir 3 mn le piment dans de l'eau et égouttez-le.

Ouvrez-le en deux, enlevez les pépins et les lamelles.

Dégagez la chair et réduisez la en purée. Ajoutez de l'huile d'olive, du sel et de l'ail haché.

Garnissez des tartines de fromage de brebis ou de chèvre et ajoutez de la purée de piment. Si vous ne craignez pas le piment vous pouvez carrément en faire une tartine.

Recouvrez d'huile d'olive pour conserver cette purée au frigo. Vous pourrez ainsi vous en servir comme de la moutarde en petite quantité sur le bord de votre assiette.

Merci Nadir (adhérent) pour le partage de cette recette

Recettes supplémentaires

Petit pâtisson et sa farce de brebis frais

Pour 2 personnes

- *2 pâtissons de petit calibre (environ 200 g chacun)*
- *1/2 oignon*
- *huile d'olive*
- *100 g de fromage de brousse de brebis*
- *sel, poivre*
- *1 gousse d'ail*
- *quelques feuilles de basilic frais*

Lavez les pâtissons, coupez le chapeau et évidez la chair à la petite cuillère. Réservez et salez la chair. Préchauffez le four à 180°C (therm.6) avant d'y glisser les pâtissons évidés pour 15 mn environ.

Pendant ce temps, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Lorsqu'il est translucide, ajoutez la chair des pâtissons. Laissez compoter à feu doux. Assaisonnez et retirez du feu.

Légumes et météo

C'est une année bien particulière. Cet été a été marqué par de grands écarts de température suivant les jours et même sur une même journée. Les légumes ne savent plus quoi faire : quand il fait froid, ils bloquent leur croissance, quand il fait chaud, ils croissent ou montent. Avec ces écarts, ils sont plus fragiles et attrapent maladies et parasites...

Nous devrions être sur une période simple et de grosse production et ce n'est pas le cas. Ce que nous vivons est général, les autres producteurs-trices sont dans la même situation, vous en avez peut-être déjà entendu parler. Nous avons fait le choix de ne pas augmenter nos prix, ce qui n'est pas le cas de tous les producteurs-trices.

Piment d'espelette

Attention savonnez-vous bien les mains après manipulation...

Vous pouvez l'utiliser cru dans vos salades ou le mettre à mariner dans de l'huile ou encore parfumer un cocktail... Vous pouvez aussi le manger cuit sur vos pizzas ou dans vos plats.

Suspendez-le pour le faire sécher. Vous pouvez le congeler tel que dans un sac.

Dans un récipient creux, mélangez la compote de pâtisson et le fromage de brousse. Ajoutez ail et feuilles de basilic ciselées. Vérifiez l'assaisonnement, puis farcissez les pâtissons refroidis de ce mélange. Recouvrez des chapeaux avant de remettre au four pour 20 mn.

Pour finir, recouvrez les pâtissons de leurs chapeaux, dressez dans un plat allant au four et laissez cuire pendant 20 mn à 180°C (therm.6). (Vérifiez la cuisson des légumes avec la pointe d'un couteau).

Variante : Ajoutez du piment d'espelette dans la farce, ça rajoute un petit peu de piquant et cela relève bien le brousse et la chair du pâtisson !

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/338088-petit-patisson-et-sa-farce-de-brebis-frais>