La recette du jour

Pizza au chou lisse

Pour 4 personnes
- *1 pâte à pizza*
- *½ chou lisse*
- *200 g de lardons*
- *100 g de fromage rapé*
- *3 c. à s. de crème fraîche*
- *1 c. à café de moutarde + sel*

Faîtes cuire 10 mn le chou coupé en lamelle dans une casserole d'eau bouillante salée.

Mélangez la moutarde et la crème fraîche, salez.

Huilez la plaque du four et étalez la pâte à pizza dessus. Répartir la sauce crème fraîche sur la pâte puis le chou, les lardons et enfin le rapé.

Enfournez à four chaud 20 mn Th°8.

Pâte à pizza

• 250 g de farine • 1 sachet de levure de boulanger • 20 cl d'eau
• 3 c. à s. d'huile d'olive • sel

Dans un plat mettre la farine, le sel et la levure (sèche ou préparée suivant le mode d'emploi du sachet), mélangez et faîtes un puit. Ajoutez l'eau tièdie et mélangez (à la cuillère d'abord) puis pétrir à la main. Enfin, ajoutez l'huile d'olive et laissez reposer 2h à température ambiante.

Voici une recette phare du jardin à varier à l'infini...

Recette déjà publiée dans la Brève 415

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
*du **Jardin de Cocagne Nantais***
http://jardincocagnenantais.eklablog.com/
7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

N°614

Brèves du Jardin

Année 2019 - semaine 12
Mardi 19 mars

Pomme de terre Eden : peu farineuse et tendre, idéale en purée, soupe, mais faisable sautée, en frites...

Rendez-vous Apéro-Rencontre Zéro Déchets le vendredi 29 mars à partir de 17h30

Modification du tarif de pain

Le prix du pain augmente avec celui de la farine, **voir encadré** *p. suivante...*

Vacances de Pâques et panier : Il n'y aura **pas de panier le mardi 16 et vendredi 19 avril** (pas de pain non plus et c'est une semaine sans oeuf)... C'est la dernière interruption de panier avant Noël prochain. **Et vous, serez-vous présents·es sur cette période** ? Prévenez-nous si ce n'est pas le cas ! **Attention à le faire une semaine à l'avance.**

Ces semaines sans panier sur cette période d'hiver **sont prévues dans l'abonnement** et correspondent à une **période** pour tous·tes les producteurs·trices **de creux dans les stocks de légumes !**

Bienvenue Coralie et à Lylliane qui signent cette semaine un contrat sur le jardin et **intègrent ainsi l'équipe de jardiniers·es** !

Il y avait Odyséa et les contraintes familiales pour certains·es... Et pourtant, **une belle équipe pour la Recycle Balade**, **Mélanie et Corinne vous racontent** *page suivante...*

Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Chou lisse	kg	0.7	0.85
Ciboulette	bouquet	0	1
Mesclun	kg	0.25	0.3
Pomme *	kg	0.5	0.85
Pomme de terre	kg	0.7	1
Radis	botte	0	1
Rutabaga	kg	0.4	0.6
Prix panier		9	13 euros

*** Pommes bio Rosa Sweet des Coteaux Nantais - 44**

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

Recycle Balade

Elle s'est déroulée dimanche au départ du jardin. Mélanie et Corinne (représentantes des adhérents·es au Conseil d'Administration) en organisent une par an pour vous... Voici leur retour de ce moment fort agréable :

"*Merci aux adhérents de s'être mobilisés sur cette matinée et particulièrement les adhérents de la Vincendière venus en nombre.*

Bien réveillés, bien équipés et bien decidés à aller ramasser les déchets !

Le soleil et la bonne humeur étaient présents en plus de la volonté et de l'engagement !

Merci à Laurence qui est allée amener les sacs à la déchetterie !

À une prochaine rencontre ! ! ! "

Mélanie

"La recycle balade a été un vrai succès : une douzaine de personnes, 2h de ramassage. 2 groupes et donc 2 circuits et un apéro très réussi à la fin dans la joie la convivialité et la bonne humeur !

Il reste qu'on aurait quand même besoin pour les autres fois de quelques pinces comme ils ont à la ville (partenariat avec Nantes Métropole ou Carquefou ?) : certains fossés sont profonds et plein d'eau ! "

Corinne

Retrouvez les photos de la Recycle Balade sur Facebook et le site : http://jardindecocagnenantais.fr

<u>Prochain Rendez-Vous :</u> Apéro-Rencontre Zéro Déchets le vendredi 29 mars à partir de 17h30 sur le jardin

Nouveaux Tarif des abonnements pain

Christine Bichon, la boulangère, augmente ses tarifs de pain, suite à une augmentation du prix de la farine... Cette augmentation se fera le trimestre prochain donc dès le début du mois d'avril. Voici les nouveaux tarifs des différents abonnements dont le petit nouveau avec un pain aux graines toutes les semaines.

Abonnement classique (avec un pain spécial par mois) **:**

- pain de 500 g : 2.80 €
- pain de 1 kg : 5 €

Abonnement pain aux graines :

- pain de 500 g : 3.20 €
- pain de 1 kg : 5.50 €

Ces abonnements peuvent se rajouter à votre abonnement panier à n'importe quel moment. Il comprend un pain par semaine... Il suffit de nous informer de votre demande.

Fondant de radis noir, poire et rutabaga

Recette supplémentaire

Pour 2 personnes

- *2 poires*
- *2 radis noirs*
- *1 rutabaga*
- *1 branche de thym*
- *1 c.à c. de thé fumé lapsang souchong*

Pelez les fruits et légumes et coupez-les en quartiers

Faites précuire 10 mn les quartiers de rutabaga à la vapeur, égouttez.

Dans une grande casserole, faites fondre à feu doux une noix de beurre. Rajoutez la branche de thym. Déposez les quartiers de fruits et légumes, dont les quartiers de rutabaga précuits. Enrobez-les bien dans le beurre. Recouvrez à moitié d'eau, rajoutez le thé fumé. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 mn.

Dressez en alternant une couche de radis noir, une couche de navet puis une couche de poire. Salez, poivrez, c'est prêt : dégustez

A déguster tel quel ou en accompagnement d'une tartine de fourme d'Ambert ou encore servez avec un magret laqué aux cinq épices…

Adaptée de http://www.femininbio.com/node/72241