



## Maïs en amuse-gueule

### Ingrédients pour 30 à 40 rondelles

• 4 épis de maïs • 100g de beurre • ½ jus de citron • 1 pincée de curry • 1 c. à c. de sel • des cures dent

Tranchez les épis, à l'aide d'un coupe-pain ou d'un grand couteau, en rondelles de 2 à 3 cm d'épaisseur.

Cuisez-les à l'eau bouillante ou à la vapeur.

Disposez sur un plat et introduisez un cure-dent au centre de chacune d'elle.

Liquéfiez du beurre en veillant à ce qu'il reste épais et versez dans un ravier et ajoutez le sel fin, le jus de citron et le curry.

Homogénéisez avec soin et disposez en libre-service.

Chaque convive saisira une rondelle à l'aide du pique fixé au centre et la roulera lui-même dans le beurre.

Attention aux tâches : prévoir de l'essuie-tout ou des serviettes.

Adaptée de <http://amappdesmaillotins.overblog.com/2014/09/le-mais-comment-le-cuire-toutes-les-recettes-pour-le-deguster.html>

### Maïs – Comment le préparer une fois épluché

• 5 à 10 mn à l'eau bouillante non salée (pour ne pas durcir les grains) – puis à manger enduit de beurre salé, de crème fraîche nature ou au curry, de sauce piment... ou récupérez les grains pour une salade ou autres préparation.

• 10 à 15 mn à sec à la poêle en enduisant de beurre sur la longueur en fin de cuisson.

• Au barbecue enduit de beurre 15 mn en les tournant.

• Au four en papillote 20 à 30 mn à 210°C

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](mailto:jdcnantais@orange.fr)

# Les brèves du Jardin

N°634

Année 2019 - semaine 33

Mardi 13 août

## Ça continue en été!

Nous souhaitons la bienvenue à Steve et Guillaume qui ont signé un contrat sur le jardin et intégré l'équipe des jardiniers-es.



Anthony (jardinier) est en stage en maraîchage sur un poste de tractoriste (chauffeur de tracteur) avec peut-être une embauche à la suite...

Retour de Séverine (encadrante) et départ de Thomas (encadrant) en vacances pour 15 jours...

Les commandes groupées sont relancées pour des livraisons à la rentrée, retrouvez-les sur le tableau et sur le site internet (<http://jardindecocagnenantais.fr/> rubrique Coin des adhérents-es) !

15 août : semaine particulière ! Aucun changement pour les paniers pour vous mais un jour en moins pour nous, nous gérons la semaine sur 4 jours au lieu de 5... Avec entre autres le décalage de la tournée de Paniers Bio Solidaires du jeudi sur le vendredi !

### Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
 Basilic	bouquet	0	1
 Concombre	pièce	0	2
Courgette	kg	0.4	0.6
Haricot vert	kg	0.4	0.5
Maïs	pièce	2	3
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	0.6	0.8
Prix panier		9.20 euros	13 euros

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