

Pommes de terre nouvelles & petits pois frais façon pilaf

Ingrédients

- 80 g de petits pois écossés (env. 200 g avec les cosses)
- 400 g de pommes de terre nouvelles
- 15 cl de bouillon de légumes ou eau
- 5 cl de vin blanc (facultatif)
- 1 aillet
- Une quinzaine de feuilles de basilic
- 40 gr de chorizo

Cuire les petits pois 4 mn à la vapeur. Égouttez-les et plongez-les dans l'eau froide.

Coupez le chorizo en très petits morceaux. Le cuire à la poêle, sans matières grasses. Égouttez sur du papier absorbant.

Grattez les pommes de terre et coupez-les en petits dés, de la taille d'un petit pois. Émincez l'aillet (vert et blanc).

Faites chauffer une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'aillet. Salez. puis ajoutez rapidement le vin blanc ou un peu d'eau. Lorsqu'il est presque évaporé, ajoutez les pommes de terre puis le bouillon. Cuire 10 mn, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites mais fermes. Ajoutez les petits pois puis le basilic ciselée. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez chaud, parsemé de petits morceaux de chorizo.

Adaptée de <http://www.altergusto.fr/2012/05/17/pommes-de-terre-petits-pois-pilaf/>

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



Et vive les partages avec vous !

Une bien belle Assemblée Générale riche en contenu et en émotions...
Nous vous remercions de votre chaleureuse présence ! Un compte rendu sera fait **par sujet** dans les Brèves avec, **cette semaine, les présentations d'Alexandre et Benoît pages suivantes...**

Merci aussi du soutien que vous avez apporté à La Ferme du Limeur lors de la Poule Party. Votre présence a été appréciée...

Continuez à vous mobiliser avec la porte ouverte : profitez de cette saison riche en rencontres exceptionnelles car, après celle-ci nous repartons sur le train train habituel. Alors **notez et réservez-nous la date du 11 juin** : pour cette **porte ouverte** qui se déroulera **de 12h à 18h** ! Le **pré-programme est sur le site** du jardin et nous devrions vous en dire plus rapidement. **Mélanie et Corinne travaillent** aussi de leur côté... **N'hésitez pas à les contacter** ! D'ailleurs, voici un erratum sur l'adresse de Corinne : coridepont@gmail.com et l'on vous redonne celle de Mélanie : maniebag@yahoo.fr !

Cette semaine dans votre panier

 	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Aillet	botte	0	1
Betterave	kg	0.6	0.5
Chou fleur et brocoli	kg	0	1
Chou pointu	kg	1	0
Petit pois	kg	0.3	0.6
Pomme de terre nvle	kg	0.45	0.7
Prix panier		9.40 euros	13.30 euros

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

Compte-rendu d'Assemblée Générale

Une très belle Assemblée Générale, avec de nombreuses adhérent·es... Nous allons vous en faire un compte-rendu distillé dans les Brèves par sujet. Aujourd'hui, voici la partie bâtiment et bricolage et le maraîchage...

Cette Assemblée Générale s'est déroulée dans le nouveau bâtiment qui a été construit d'une part car le manque d'espace couvert a été criant lors des restrictions sanitaires mais aussi pour d'autres projets, puisque nous avons embauché Benoît pour du bricolage et l'aménagement du site.

"Je suis ici depuis 1 an et mon 1er rôle est de répondre aux demandes de Marc, Alex et Mélissa et de ranger, organiser, trier (car avant, personne n'avait le temps de le faire) ! Comme ranger les bâches pour qu'elles soient réutilisables, identifiables (selon leur taille) et retrouvables... Je suis là aussi pour créer et réparer des outils en associant autant que possible les jardiniers. Créer des outils aussi pour faciliter le travail des jardiniers y compris composés de choses toutes simples. [il nous a montré des outils de sa création et nous l'avons comparé à Géo Trouvetout]. Maintenant qu'on a le bâtiment, on va pouvoir mettre en place des ateliers bricolage et travail du bois." Le bâtiment servira aussi à sécher les légumes, dans la mezzanine (oignon, pomme de terre, courge...) avant de les mettre en chambre froide pour améliorer la conservation et avoir moins de perte !

Nous avons bien sûr aussi parlé de maraîchage et rappelé que 3 ha de terrain nécessitent normalement 3 salarié·es, le fait que nous soyons en tout 35 est lié à l'insertion. Marianne a expliqué que l'agriculture bio, c'est compliqué avec les conditions climatiques actuelles qui nous demandent d'être innovants (nous avons renouvelé notre système d'arrosage pour être plus performant), de mettre en place de nouvelles techniques. Depuis quelques années, on avait une perte de production et pas de capacité à produire plus. Même maintenir la production est complexe et demande de l'ingéniosité au quotidien. Alex vous présente une partie de ce travail :

"Je suis arrivé avec Marc, il y a 2 ans. Le principal problème est de maintenir la productivité. Ce qui demande de revoir nos pratiques et les rotations. J'ai travaillé avec une technicienne du CAB (Coordination agrobiologique des Pays de Loire) sur un logiciel pas encore tout à fait au point mais intéressant pour optimiser la fourniture en azote du sol.

Attention, même en bio, on peut polluer donc ici, on cherche à peu charger le sol (excès d'azote = algues vertes). On cherche à optimiser les doses pour la santé de la terre, pour que les maladies ne se développent pas et par souci financier. Nous revoyons nos pratiques : nous ne mettrons pas de fumier

Recette
supplémentaire

Légumes nouveaux ~ J'en fais quoi ?

Aillet : **Tout se mange**, le vert comme le bulbe. **Cru** : à la croque en sel, sur une tartine de beurre, ciselé : dans vos salades ou sauces ou fromage blanc. **Cuit**, en omelette, avec des pâtes, en gratin, dans des bricks, ou sur une pizza...

Chou-fleur ou brocoli : **Cru** en trempette ou râpé en taboulé, **cuit** à la vapeur douce.. La tige se mange cru en bâtonnets ou grillée à la poêle ou en soupe avec les feuilles...

Chou pointu : **Cru** émincé à la place d'une salade verte ou mélangé à d'autres crudités et fruits (pommes, noix, raisins). **Cuit**, émincé et rapidement sauté nature ou en omelette..

Petit pois : **Tout se mange**, la **graine crue** ou **cuite** à la vapeur. **Les cosses** font une excellente soupe (passez au chinois pour enlever les fibres)..

Pomme de terre nouvelle : **Ne pas éplucher... A manger rapidement** cuite à la vapeur douce en salade ou à l'huile, au beurre, sautées, au four ou en omelette..

Brousse à la menthe et aux petits pois

Pour 4 personnes

• 3 brins de menthe • 100 g de petits pois écossés • 1 oignons nouveau ou 1 aillet • 200 g de brousse • 1 c. à s. d'huile olive • Sel poivre

Plongez petits pois 5 mn dans eau bouillante puis rafraîchissez-les sous l'eau froide. Égouttez-les.

Ciselez la menthe et émincez l'oignon et mélangez avec la brousse, l'huile, le sel et le poivre.

Placez dans un bocal au réfrigérateur avant de servir.

Adaptée du numéro 12 de Saveurs Green

dans les patates douces cette année car les résidus de culture suffisent (chou et différents résidus de récoltes que l'on réenfouit). On a peu de référence technique donc on fait beaucoup de recherches puis de tests en sachant que les résultats seront visibles dans 3, 4 ou 6 ans. On fait des analyses de sol tous les 3 ans. En résumé, on mettra moins de fumier cette année. On n'a pas un sol super fertile et au niveau des serres, c'est très très compliqué. Le travail précédemment fait est déjà bon mais on veut augmenter encore le taux de matière organique et on va tenter de l'augmenter encore pour assurer nos 160 paniers. On va tenter un nouveau procédé de compost de fumier... Il faut faire aussi avec la réglementation bio qui se durcit. Nous sommes toujours à la recherche de nouvelles solutions !"