



Gâteau de Noël butternut, noix, noisette

Pour 6 personnes :

• 300 g courge butternut • 1 carotte (100g) • 3 œufs • 220g de farine
 • 100g de sucre • 1 grosse c. à s. de miel • 100g de beurre • 1 sachet de levure chimique • 2 c. à s. d'armagnac (facultatif) • 50 g de cerneaux de noix • 40 g de noisette • 50 g de raisins secs • 1 c. à c. de cannelle moule • 2/3 c. à c. de gingembre moulu • 1 pincée de sel

Lavez butternut et carotte et épluchez-les. Hachez-les finement. Concassez les noix et noisette. Réhydratez les raisins secs dans un peu d'eau chaude.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Incorporez le beurre en pommade et fouettez pour homogénéiser la préparation. Ajoutez le miel et l'armagnac et mélangez. Ajoutez la farine, levure chimique, sel et épices. Homogénéisez bien la pâte. Ajoutez les dés de carotte et butternut, les fruits secs concassés, les raisins secs. Mélangez bien pour répartir les ingrédients. Ne vous inquiétez pas s'il semble ne pas y avoir beaucoup de pâte.

Beurrez et farinez un moule à manqué puis versez-y la pâte.

Enfournez à 180°C pour 35 à 45 mn. Le gâteau est cuit quand un couteau enfoncé à l'intérieur ne laisse pas de trace de pâte.

Démoulez après refroidissement, et décorez de sucre glace et éventuellement de lamelles de gingembre confit et servez à température ambiante et de préférence le lendemain.

Variez les fruits secs à votre convenance.

Adaptée de <https://aufilduthym.fr/>



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

Les brèves du Jardin

Pomme de terre Désirée
 bouillir, rôtir, cuire au four, purée et salades, mais pas pour les frites.

Année 2022 - semaine 51
 mardi 20 décembre



Bonnes fêtes à vous !

Lundi, nous nous sommes retrouvés autour du **traditionnel repas de Noël du Jardin**, vous pouvez retrouver les photos sur le **Facebook** du jardin !

Le Jardin de Cocagne Noël vous offre une tisane en cadeau dans votre panier (elle vient en plus des légumes comptabilisés dans le prix du panier). Cette tisane pour accompagner vos repas de fête et pour le plaisir du goût.

Et toute l'équipe vous souhaite de belles fêtes de fin d'année page suivante !

Rappel :

Pas de panier entre Noël et le Nouvel An !

Nous nous retrouvons le mardi 3 et vendredi 6 janvier 2023 avec de bons légumes...

Cette semaine dans votre panier

	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)	Unité
Butternut	1,15	1,3	kg
Carotte	0,6	0	kg
Haricot sec blanc	0	0,45	kg
Mesclun	0,15	0,3	kg
Pomme de terre	0,7	1	kg
Radis noir	0	0,4	kg
Prix panier	9,40 euros	13,60 euros	

Cadeau de Noël : 1 tisane

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



Delphine, Donovan Gherghita, Ismael, Jérôme, Lana, Léo, Lunica, Mayana, Nina, Patrice, Sandra, Thierry, et toutes l'équipe du Jardin de Cocagne vous souhaitent :

Que du bonheur, de bonnes fêtes de fin d'année et une bonne santé.

Joyeuses fêtes !

J'espère que vous ne serez pas seul...

Santé, bonheur, le reste on l'achètera...



Se retrouver avec des moments chaleureux, échanger, rigoler, bien manger, de belles décorations.

La richesse de Noël, c'est d'être ensemble.



Mijoté aux haricots blancs et butternut

Pour 4 personnes

- 300 g de haricots blancs frais ou 800 g de cuits
- 400 g de butternut
- 200 g de châtaignes cuites sous vide ou conserve
- 2 oignons doux
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Cannelle
- Muscade
- 1,5 L de bouillon de légumes
- 30 cl de lait de coco
- Sel et poivre

La veille, faites tremper les haricots blancs dans un grand saladier recouvert d'eau froide.



Partage

Joyeuses



Continuez de manger sainement et joyeuses fêtes avec vos proches !

Je vous souhaite d'être ensemble avec ou sans argent !

Que des bonnes choses, passez de bonnes fêtes de Noël en famille.

Saha. Je vous souhaite une bonne santé.

Bonnes fêtes !

Bonnes fêtes !



Joyeux Noël ! Je vous souhaite de passer un joyeux moments en famille et soyez gâtés.



Tartinade de radis noir

Ingrédients :

- Radis noir
- Fromage de chèvre frais (ou autre)
- Huile d'olive
- Ciboulette
- Sel, poivre

Épluchez et râpez le radis noir. Mélangez-les avec du chèvre frais, un peu d'huile d'olive, de la ciboulette, du sel et du poivre.

Tartinez sur vos toasts.

Recettes supplémentaires

Recette du jardin dégustée à la réunion des adhérent-e-s 2022

Le lendemain, égouttez-les et les cuire 45 mn dans une grande quantité d'eau salée. Egouttez et réservez.

Épluchez la butternut, épépinez-la et détaillez en dés.

Dans une cocotte, faites dorer dans l'huile oignons et ail, ajoutez les épices, puis le bouillon et les dés de butternut et le thym émietté jusqu'à ébullition et laissez mijoter à couvert environ 20 mn.

Puis ajoutez les haricots blancs (cuits) dans la cocotte, les châtaignes et ajoutez le lait de coco. Poursuivez la cuisson à feu doux 15 mn. Salez et poivrez.

Pilez les noisettes et ajoutez-les sur le ragoût au moment de servir.

Astuce : délicieux aussi froid, en salade assaisonnée ou réchauffé en gratin ou encore en soupe.

Adaptée de <https://www.avosassiettes.fr/>