

Les Brèves du Jardin

N°850

Année 2024 - semaine 9
vendredi 1^{er} mars

Au milieu des vacances !

Rappel : il n'y aura pas de panier la semaine prochaine (semaine 10), le vendredi 8 mars

Pour ceux qui sont en vacances, que vous restiez en région nantaise ou que vous partiez plus loin, profitez-en bien !

Au Jardin, Alex est en congés cette semaine. Benoît le sera la semaine prochaine et ce sera ensuite au tour de Marc.

Nous accueillons Joseph pour un mois.

Vous pourrez retrouver sur le site internet du Jardin les compositions prévisionnelles des paniers. Le contenu peut néanmoins être modifié à la dernière minute en fonction de la météo, d'absences au sein de l'équipe, d'attaques d'insectes ou de tout autre aléas. L'objectif est toujours de vous proposer un panier avec les produits de la meilleure qualité et de la plus grande fraîcheur en veillant à la diversité des produits d'une semaine sur l'autre.

<https://jardinecocagnenantais.fr/le-panier-de-la-semaine-prochaine/>



	unité	petit panier	grand panier
blette ou épinard	kg	-	0,4
carotte	kg	0,3	0,5
chou	kg	1	1
courge	kg	-	1
haricot sec	kg	0,2	0,3
oignons	kg	0,5	-
pomme de terre Désirée	kg	1	1,2
prix panier		10,40 €	15,00 €



Les légumes sont produits au Jardin de Coccagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Plantations des primeurs

La tempête a beaucoup soufflé jeudi dernier. Nous avons encore eu un très gros coup de vent ce matin. La première giboulée de mars !

Heureusement, la plupart des serres tiennent bien. Les serres des plantes aromatiques et médicinales ont un peu souffert : cela offre une bonne occasion pour faire des réparations et des consolidations des portes.

Sous une telle pluie, nous sommes bien contents de pouvoir être à l'abri des serres pour faire les plantations. Un des gros chantiers a été la plantation des pommes de terre, une partie à la main, une partie avec la planteuse attelée au tracteur. Nous avons mis les petits tubercules à germer depuis quelques semaines dans le Pavillon administratif. Nous les plaçons, avec leurs petits germes, dans un sillon formé dans la terre à une profondeur d'environ 10 cm. Nous recouvrons ensuite les pommes de terre qui vont s'enraciner, faire des feuilles et redévelopper des nouveaux tubercules. La culture de la pomme de terre est délicate car il faut éviter le mildiou et les doryphores. Il faut aussi buter les cultures pour s'assurer que les nouveaux tubercules restent bien dans le noir, conditions pour que les pommes de terre ne deviennent pas vertes et alors aussi un peu toxiques.

La recette du jour : carottes et pommes de terre sautées

Une recette classique qui apporte de la chaleur pour ces dernières semaines hivernales !

Ingrédients

- 450 g de pommes de terre
- 700 g de carottes pesées pelées
- 2 cc d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 1 cc de paprika fumé si possible
- 2 gousses d'ail
- 1 cs d'herbes de Provence



- Laver les pommes de terre avec la peau, les couper en rondelles épaisses. Faire de même avec les carottes. Placer les légumes dans un plat adapté au micro-ondes et faire cuire à couvert environ 10 mn, jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre bien. Égoutter s'il le faut et laisser refroidir quelques instants.
- Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle, y verser les légumes, bien mélanger le tout. Ajouter les gousses d'ail hachées, le paprika fumé, sel, poivre et faire sauter le tout à feu vif environ 5 mn. Les légumes doivent être dorés, c'est meilleur, ajouter le persil haché ou les herbes et finir la cuisson 1 mn environ avant de servir.

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe du Jardin de Cocagne Nantais

directeur de la publication : Julien Custot - 7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou - tél : 02 40 68 91 67

mail : contact@jardinecocagnenantais.fr

www.jardinecocagnenantais.fr - www.facebook.com/jardinecocagnenantais