



Salade de fenouil grillé avec haricots

Pour 4 personnes

- 4 petits fenouils
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 4 tomates séchées à l'huile
- 1 citron
- 310 g de haricots rouge cuits
- 300 g de mozzarella
- 100 g de laitue pommée rouge (ou autre salade)

Préchauffez le gril à 200 °C. Effeuillez les fanes de fenouil, mettez-les de côté, puis coupez les bulbes dans la longueur en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur. Badigeonnez d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez.

Émincez les fanes de fenouil et taillez les tomates séchées en brunoise. Râpez le zeste du citron puis exprimez le jus. Mélangez le tout avec le reste de l'huile d'olive, salez et poivrez. Arrosez les haricots rouge de la moitié de la sauce et mélangez. Morcelez finement la mozzarella.

Grillez les tranches de fenouil env. 3 mn des deux côtés au four. Déchirez la salade en menues bouchées et dressez-la avec le fenouil, les haricots et la mozzarella. Arrosez du reste de sauce et servez.

<https://migusto.migros.ch/fr/recettes/salade-de-fenouil-grille-avec-haricots>

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

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

Les
du Jardin

Année 2021 - semaine 4
Mardi 26 janvier

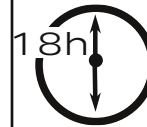
Un ordi pour le jardin ?

Nous cherchons une ou deux tours d'ordinateur pour le jardin pour faire de la **bureautique** avec un **windows 10** minimum ! Si vous connaissez quelqu'un-e qui en ferait don : MERCI !

Les jardinier-es vous raconteront la **dernière séance de Groupe d'Entraînement à l'Affirmation de Soi** de ce lundi *la semaine prochaine...*

En intérieur : vos réponses à l'enquête sur l'accueil au marché et à la **distribution des paniers** à laquelle vous avez été très nombreux à répondre... Merci pour vos précieux retours qui nous permettent de nous situer et de base pour travailler à nous améliorer !


Vente de crêpes et galettes ce vendredi de 15h à 18h... Passez vos commandes à la latomateconfite@gmail.com ou acheter sur place !



Rappel : vendredi fermeture du jardin, du marché, de la vente des galettes à 18h.

Marché à partir de 14h, distribution des paniers dès 13h30 !

Cette semaine dans votre panier

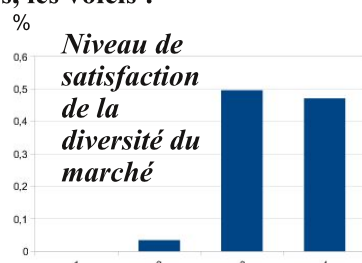
	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
 Carotte	kg	0.6	0.8
Fenouil	pièce	1	1
Haricot sec	kg	0	0.5
Mâche	kg	0.15	0.25
Pomme de terre	kg	0.8	0.9
Radis noir	kg	0.5	0.5
Prix panier		9,20 €	13.30 €

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par [ecocert189302P](https://ecocert.com)) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

Retour sur l'enquête accueil

Nous vous remercions pour votre réactivité et vos réponses à l'enquête sur l'accueil aux paniers et au marché. Vous avez été très nombreux à avoir répondu : 122 réponses sur 160 adhérent·es... Félicitations !

Les réponses sont positives à très positives, les voici :



Vous avez été 45 à laisser un commentaire... Par manque de place, nous vous mettons ci-dessous uniquement celles concernant cette enquête et nous avons enlevé vos vœux. Mais nous étudions bien l'intégralité de vos remarques et nous vous remercions chaleureusement pour vos gentils mots et encouragements !

- Très efficaces.
- C'est toujours un plaisir de venir vous voir !
- Le marché est un lieu de rencontres, d'échanges avec les jardiniers avec le choix de légumes de qualité pour compléter le panier du week-end. Merci pour votre accueil et votre gentillesse à tous.
- Toujours très bien accueillis. La rigueur du port du masque est en revanche aléatoire. Bonnes fêtes à vous toutes et tous.
- Peut-être essayer de mieux vérifier les légumes pour éviter des légumes un peu trop véreux. Merci.
- Votre fonctionnement nous convient très bien et nous vous souhaitons également de très bonnes fêtes de fin d'année. A la prochaine.
- Ne changez rien, continuez comme ça. Bonne année 2021
- Sympathie des jardiniers et des permanents, large choix de légumes au marché (quand on arrive assez tôt). Appréciation de fin d'année : Continuez ainsi !
- Merci beaucoup pour tout ce que vous faites et avec toujours la bonne humeur.
- Accueil souriant, chaleureux, dynamique, sécurisé. Merci!

- Merci pour avoir toujours le sourire même derrière le masque.
- Nous avons apprécié la décoration de la salle, le respect des barrières sanitaires, la diversité des produits, l'accueil toujours aussi chaleureux. Merci et bonnes fêtes de fin d'année
- Dans le cadre du covid, on a pu voir l'évolution de vos efforts dans la mise des gestes barrières. Un petit point toutefois concernant le sens de circulation devant être respecté pour ne croiser personne.
- Un espace accueillant joliment décoré et un beau choix de légumes pour oublier les contraintes et ne penser qu'aux fêtes prochaines...
- Excellent dans tous les domaines. Tout est positif, continuez comme ça !
- Tout va bien dans le meilleur des monde...
- Satisfaite des mesures sanitaires mises en place. Accueil toujours très sympa et je trouve mon bonheur en complément du panier sur le marché. Pas de demande particulière auprès des permanents mais si j'en avais j'ai l'impression qu'ils se rendraient dispo, ils sont à l'écoute. Merci à toute l'équipe pour tout ça !
- On peut toujours améliorer les gestes barrière.
- Le pti bémol est la position de la balance lors du pti marché du vendredi qui pourrait "peut-être" être placée côté sortie; peut-être difficile à réaliser.
- Merci pour votre gentillesse et votre travail, vous êtes formidables
- Très bonne ambiance, les jardiniers sont de très bons conseils, et toujours prêts à nous aider. J'aime bien aussi le marché le mardi.
- Nous sommes toujours très satisfaits de l'accueil qui nous est réservé et les produits font toujours d'aussi bonne qualité et variés.
- Je ne suis pas déçue par les prestations du jardin. Juste un regret concernant les dates d'ouverture du petit marché et de distribution des colis réservés au vendredi. Mais je comprends les exigences d'organisation liées à ce choix.
- Pas toujours facile de discuter avec la personne qui nous accueille : problème de langue ? Timidité ?
- C'est toujours un plaisir ce marché !
- Bonjour, plus grand choix du marché après 16H00.
- Ce marché est toujours un plaisir !

Radis noir ~ J'en fais quoi ?

Cru : A la croque au sel, en rémoulade, en salade râpé seul ou avec d'autres légumes avec une sauce douce ou épicée. Pour le rendre plus doux et plus digeste, au jardin nous le mettons à dégorger en rondelles 30 mn à 1h dans de l'huile d'olive et du sel. Ou mixez-le avec du fromage blanc ou des carré frais ou utilisez-le comme base de toasts que vous napperez de fromage frais, de tarama etc...

Cuit : cuisinez-le comme le navet, voir en chips, tatin ou en soupe...