

Clafoutis aux tomates cerises et basilic

Pour 4 personnes

- 2 œufs
- 1 c. à s. de farine
- 20 cl de lait
- 150 g de tomates cerises
- 5 feuilles de basilic
- Sel poivre

Mettez la farine dans un saladier et diluez-la progressivement avec le lait.

Ajoutez les œufs, assaisonnez et fouettez jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène.

Lavez et ciselez les feuilles de basilic et ajoutez-les à la préparation.

Préchauffez votre four à 180°C.

Beurrez des ramequins et placez-y les tomates cerises.

Versez l'appareil à clafoutis délicatement jusqu'à 1 cm du bord environ.

Enfourner pour 35 mn environ.

Issue de <https://odelices.ouest-france.fr/recette/clafoutis-aux-tomates-cerises-et-basilic-r2237/>

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

Forum associatif
Venez nous voir, ce
samedi 4 septembre à
l'Espace Sportif du
Souchet de 9h30 à 12h30

Jardin

Année 2021 - semaine 35
mardi 31 août

C'est reparti...

Les abonnements de **pain**, les **Brèves** longues, les **ventes de crêpes et galettes dès ce vendredi**, les **commandes groupées**, le **marché réservé à nos adhérent-es** (il est donc maintenant fermé aux personnes extérieures et redevient votre privilège)... Bref, nous reprenons un rythme classique !

Mais au jardin, rien n'est jamais vraiment habituel, pas de routine et chaque journée est presque une nouvelle aventure avec ce lundi une belle ambiance pour une **chasse à cour** ! Résultat : un **sanglier a été abattu** dans les maïs.

Tout comme **Azelys, Eliaz, Hugo, Stéphane et Yvonnig** que nous **remercions** très chaleureusement, **venez partager un moment collectif et sympa** en nous donnant un **coup de main**, voir *article p. svte...*

C'est la **belle période** pour les **légumes** et pour que vous puissiez en profiter tout en profitant des **tomates cerises** (que nous avons en quantité), nous les mettons **prix réduits** dans les paniers ! **Article tomate à coulis p. svte !**

Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
 Aubergine	kg	0.6	0.6
Basilic	bouquet	1	1
Concombre	pièce	1	1
Poivron	kg	0	0.45
Pomme de terre	kg	0	0.6
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	0.6	1
Tomate cerise	kg	0.25	0.3
Prix panier		9.40 euros	13.30 euros

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

Agenda de septembre

Vente de Crêpes et Galettes : vendredi 3 et 17 septembre (*commande souhaitée, à passer par mail de préférence d'ici jeudi soir : latomateconfite@gmail.com*)

Forum associatif : Samedi 4 septembre de 9h30 à 12h30 à l'Espace Sportif de la Souchais

Les commandes groupées :

- **Colis de Bœuf** : Livraison le vendredi 3 septembre - Date limite de commande, le mardi 31 août à 15h
- **Commande de poulets** : (Livraison de poulets tous les deuxièmes vendredi du mois) Livraison le vendredi 10 septembre - Date limite de commande, le vendredi 3 septembre
- **Commande de produits de la ruche** : Livraison le vendredi : 10 septembre - Date limite de commande, mardi 7 septembre
- **Vente de Farine de Sarrasin et rillettes de poule** : Vente sur place le vendredi 10 septembre
- **Colis de Porc, Colis d'Agneau, Merguez de Brebis** : Livraison le vendredi 17 septembre - Date limite de commande, le vendredi 3 septembre
- **Fruits Andaloux** : Livraison prévue le vendredi 24 septembre

Les commandes groupées sont à passer directement sur le site du jardin. *Votre espace adhérent·e est mis en service sur demande pour toutes les parties privées donc les commandes groupées...*

Aubergines gratinées aux tomates cerises et oignons

Pour 4 personnes

• 2 aubergines • 150 g d'oignons • 15 tomates cerises • 30 g de parmesan • 3 c. à s. de chapelure • 1 c. à s. d'huile d'olive • Sel et Poivre • 15 g d'amandes

Lavez les aubergines et coupez-les dans le sens de la longueur. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier

Recette
supplémentaire

Appel à coup de main

C'est la période des récoltes : Pommes de terre, courges et mi-sec...

Nous sommes en cours de recrutement, il y a encore des jardinier·es en vacances et d'autres partent en formation, donc les coups de main sont toujours bons à prendre.

Si vous êtes disponibles, venez partager un moment collectif et sympa ! Celles et ceux qui sont déjà venu·es, reviennent toujours avec plaisir et témoignent de l'importance qu'a eu pour eux ce moment différent sur le jardin...

Rendez-vous les matins : à 8h20 ou 10h40 ou les lundis, mardis et jeudis après-midi à 13h20 !

Tomates à coulis

Les tomates à coulis sont normalement, les tomates qui sont trop mûres et que nous n'avons pas écoulées quand elles étaient à terme. Parce que nous vous en savons friants, nous cultivons des tomates en plein champs pour faire des tomates à coulis... Or cette années, elles ont pris le mildiou et ont pourri ! Par ailleurs, nous avons peu de tomates de tunnel avec le mauvais temps, donc il n'y aura pas ou peu de tomates qui ne seront pas mis dans les paniers donc vendues à coulis. La seule production que nous avons en quantité sont les tomates cerises, mais nous n'allons pas les vendre à coulis, car ce serait dommage. Par contre, comme nous en avons beaucoup et que c'est une belle période de légumes, nous vous les mettons à moitié prix pour que vous puissiez en profiter (des tomates cerises et des légumes d'été)...

sulfurisé. Faites cuire à 180 ° C dans un four à chaleur tournante pendant environ 10 mn.

Coupez l'oignon et les tomates cerises. Puis disposez les tomates cerises et l'oignon sur les tranches d'aubergines. Assaisonnez avec du poivre et du sel, la chapelure, le parmesan et les amandes tranchées. Faites cuire au four statique à 200 ° C pendant environ 10-15 mn. Les 5 dernières minutes, mettez le four en mode grill.

Issue de <https://www.mesrecettes.info/aubergines-gratinees-aux-tomates-cerises-et-oignons/>