

La recette du jour

Gratin de blettes et poireaux, chèvre et tomates séchées

Pour les adhérent·es aux petits paniers, vous pouvez faire cette recette sans blettes !

Pour 2 personnes :

• 1 botte de blette • 1 poireau • 6 pommes de terre moyennes ou l'équivalent en patates douces • 8 tomates séchées • 1 bûche de chèvre • 3 œufs • 10 cl de crème entière liquide • 15 cl de lait • 2 branches de thym (facultatif) • sel, poivre

Épluchez les pommes de terre ou les patates douces et coupez les en fines lamelles. Faites les cuire 9 mn à la vapeur. Nettoyez et enlevez les fils des blettes et taillez les côtes en fines lamelles et le vert en chiffonnade. Épluchez le poireau et coupez le en 2 dans le sens de la longueur et taillez-le en fines lamelles. Dans une grande poêle faites chauffer de l'huile d'olive à feu moyen et quand elle est chaude faites y cuire les côtes de blettes et les poireaux, 15 mn environ en remuant régulièrement puis ajoutez le vert de blettes et mes tomates séchées coupées petit et poursuivez la cuisson 5 mn. Lavez et enlevez les petites pousses de thym, et ajoutez les aux blettes et poireaux.

Préchauffez votre four à 180°.

Beurrez le fond d'un moule à gratin et faites une couche de pomme de terre (ou patates douces), une couche de légumes, une couche de chèvre coupé en rondelles et recouvrez d'une couche de pomme de terre (ou patates douces).

Dans un saladier battez au fouet les œufs, la crème, le lait et le sel poivre et versez cet appareil de façon à recouvrir l'ensemble du plat.

Enfournez à 180° pour 30 mn. Servez et régalez vous.

Adaptée de <http://lesgourmandisesdechoucha.over-blog.com/2014/04/gratin-de-blettes-et-poireaux-au-chevre-et-tomates-sechees.html>

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

N°740

Les brèves du Jardin

Pas de pain cette semaine

Année 2021 - semaine 44
mardi 2 novembre



Brèves au carré du potager

Beaucoup d'entre vous ne prennent pas de panier cette semaine, ce n'est donc pas une semaine pour passer des informations importantes. Aussi, nous vous faisons des Brèves au carré du potager (comprenez des Brèves brèves ou des Brèves courtes, Merci Paule et Jean-Marc adhérent·es bénévoles pour ce jeu de mots lors de la pause de ce mardi matin) !

Nous attaquons les chantiers d'hiver et d'aménagement comme installer des aérations sur un tunnel, déplacer le tunnel à tracteur ou encore agrandir la pépinière... Vous verrez certains aménagements pousser et nous vous en parlerons plus longuement dans les semaines à venir.

Nous rentrons aussi les betteraves qui sont manger en terre par les rongeurs ! Les Patates douces, pommes de terre, oignons, échalotes, ails, haricots secs, et courges sont déjà rentrés et mis à sécher. Pour idée, nous avons 2.5 tonnes de courges (toutes variétés confondues) et 4 tonnes de pommes de terre ! Nous vous les distillerons tout au long de l'hiver...

Cette semaine dans votre panier

 	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Blettes	kg	0	0.6
Echalotte	kg	0	0.2
Oignon	kg	0.2	0
Patate douce	kg	0.6	1
Poireau	kg	0.6	1
Potimarron	kg	0.8	1
Salade	pièce	1	0
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.