

# La recette du jour



## Gaufre de pomme de terre bleue d'Artois ou Vitelotte

### Pour 4 personnes

- 200 g de pommes de terre bleue d'Artois
- 100 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 œuf entier et 1 blanc d'œuf
- 50 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure
- Herbes de Provence
- Sel et poivre

Râpez les pommes de terre puis pressez-les dans un tamis ou une passoire pour retirer l'eau. Puis, mélangez-les avec la farine, la levure et les pommes de terre râpées.

Ajoutez l'œuf entier et le blanc d'œuf puis, versez le lait petit à petit, et enfin ajoutez le beurre fondu. Salez, poivrez et ajoutez les herbes de Provence. Faites reposer la pâte au réfrigérateur 20 mn. Allumez le gaufrier et laissez le chauffer. Verser la pâte dans le gaufrier et laissez cuire.

Servez les gaufres à l'apéro avec une crème au fromage frais et ciboulette ou en entrée avec une petite salade.

Adaptée de <https://www.princdebretagne.com/recettes/gaufre-de-pomme-de-terre-bleue-dartois-ou-vitelotte>



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](mailto:jdcnantais@orange.fr)

Pomme de terre  
Bleu d'Artois  
chair intermédiaire :  
purée, vapeur, gratin,  
chips, frites...



N°647

Année 2021 - semaine 51  
mardi 21 décembre

# Toutes l'équipe du Jardin de Cocagne vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !

Dernier panier de l'année cette semaine. Nous vous retrouvons pour le **prochain panier** : le **mardi 3 et le vendredi 7 janvier 2022...**

Merci à **Corinne, Fabienne, Françoise, Jacques, Nicolas, Patrick, Sophie et Stéphane** pour le déplacement du tunnel que vous pouvez voir en image sur le facebook du jardin....

**Appel à parrain** : nous cherchons un·e adhérent·e ou une de vos connaissances qui travaillerait à Vinci qui voudrait voir avec nous pour jouer ce rôle... Plus d'explication dans l'article *page suivante*.

### Cette semaine dans votre panier



	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Betterave	kg	0.6	0.6
Carotte	kg	0.5	1
Chou de Pontoise	kg	0	1
Epinard	kg	0.35	0
Mesclun	kg	0	0.2
Patidou ou délicat	kg	0.5	0.7
Pomme de terre	kg	1	1
Prix panier		9.40 euros	13.30 euros

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

## Panna cotta de betterave

### Pour 4 personnes

- 100 g de fromage de chèvre frais ou fêta ou parmesan
- 10 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 1 g d'agar agar
- ½ jus de citron et le zeste du citron
- 150 g de betterave



Râpez la betterave puis mixez-la avec le lait.

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition pendant 2 mn.

Versez dans des ramequins et laissez refroidir avant de réfrigérer.

Vous pouvez décorer vos verrines en les passant sous l'eau froide et en disposant au fond une rondelle de citron avant de verser la panna cotta. Vous pourrez ainsi les démouler en passant un couteau sur le bord... Vous pouvez aussi mettre la préparation dans un moule à cake et démoulez pour faire des tranches...

Recette du Jardin goûté au repas de Noël

## Crème de patidou à la noisette et aux éclats de fève de cacao

### Pour 4 ramequins :

- 80 g de purée de patidou
- Les graines d'une demi gousse de vanille
- 80 g de fromage frais type St Morêt
- 50 g de fromage blanc
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 œuf
- 40 g de sucre
- 2 c. à s. de poudre de noisette
- 2 c. à s. d'éclats de fèves de cacao

Même recette pour les délicatats ou mélangez les deux courges...

Recette supplémentaire



## Appel à parrain



Le nouveau bâtiment va bientôt voir le jour, la dalle est coulée, le permis de construire est accepté et signé, le tunnel est déplacé avec la précieuse aide des adhérent·es, le charpentier devrait venir en janvier pour la construction...

En janvier, nous déposerons une demande de subvention auprès de Vinci pour financer sa construction. Mais pour ce faire, **il nous est demandé de trouver un parrain travaillant à Vinci ou dans une filiale...** Est-ce que l'un·e de vous travaillerait sur cette structure ou une succursale ? Ou connaissez-vous quelqu'un·e dans ce cas ? Le rôle semble facile à tenir et nous avons un guide du parrain sous le coude consultable.

N'hésitez pas à nous en parler en direct ou par téléphone et à transmettre nos coordonnées : 02 40 68 91 67

Un peu de cacao en poudre pour la déco (ou des noisettes entières mais je n'en avais plus)



Plongez votre courge dans une grande casserole remplie d'eau et laissez cuire pendant 20 mn ou cuisez-la à la vapeur. Puis coupez-la en 2, retirez les graines puis prélevez la chair et écrasez-la en purée.

Mélangez ensemble le fromage frais, le fromage blanc et les graines de vanille. Battez bien puis ajoutez le sucre, le jus de citron et l'œuf.

Ajoutez la poudre de noisette et les éclats de fèves de cacao.

Mettez la crème dans des ramequins et au four dans un plat au bain-marie pendant 35 mn (four chaud à 160°C).

Adaptée de <http://sophie-sacuisine.over-blog.com/article-23294161.html>

