

Flan de courgettes au basilic et parmesan

6 personnes :

- 3 belles courgettes
- 2 oignons nouveaux
- 1 botte de basilic
- 5 œufs
- 1 c. à s. de farine
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide
- Curcuma
- 100 g de Parmesan râpé
- sel, poivre

Émincez les oignons (vert et blanc) et les feuilles de basilic, lavez les courgettes, râpez les grossièrement.

Faites blondir les oignons dans l'huile d'olive, ajoutez les courgettes, laissez cuire quelques mn pour qu'une partie de leur jus s'évapore. Réservez et laissez refroidir.

Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez la crème, la farine, une pincée de curcuma, la moitié du parmesan, l'ail haché, mélangez. Ajoutez les courgettes et oignons, puis ajustez le sel et poivre, attention, le parmesan est salé.

Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation. Parsemez du reste de parmesan. Faites cuire au four thermostat 6/7 pendant 25 à 30 mn.

Adaptée de <https://nougatines.blogspot.com/search/label/Plats>

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



Quelle belle fête du jardin !

MERCI à tous·tes celles et ceux qui ont été présent·es et ont partagé avec nous cette **merveilleuse journée de Portes Ouvertes et d'hommage à Marianne** (directrice) ! Les absents·es ont manqué un moment d'anthologie de la vie du jardin... Merci à tous·tes celles et ceux qui ont donné un **coup de main** prévu ou spontané et **merci à nos supers jardinier·es** volontaires pour travailler ce jour-là et qui vous le **racontent** avec nous *pages suivantes...*

Pouvez-vous nous faire parvenir toutes vos photos et vidéos du moment ? En plus d'être de beaux souvenirs, ce sont des outils importants pour nous !

Cela a été l'occasion de lancer le **paiement par TPE**, voir *art. p. suivante...*

Nous souhaitons la **bienvenue à Thomas, nouveau jardinier** qui a commencé lundi son contrat et à **Stéphane** que nous accueillons 15 jours en **stage** !

Il fait et va faire **très chaud** cette semaine, **les jardinier·es travaillent de 7h30 à 12h30** (sauf exceptions liées au travail ou à leurs contraintes)...

Cette semaine dans votre panier

 Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)	
Basilic	bouquet	0	1
Carotte	botte	1	1
Courgette	kg	1	1.5
Fenouil	pièce	0	1
Fève	kg	0.45	0.7
Oignon nouveau	botte	1	0
Radis rose	botte	0	1
Salade	pièce	0	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://ecocert.com/)) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

De bien belles Portes-Ouvertes !

Antoine, Hamid, Joseph, Sandra, Teddy et Thierry, le groupe de jardinier·es volontaires pour travailler ce samedi après-midi vous racontent cette belle journée :

"C'est trop cool ! J'ai bien aimé parler avec le mari de Muriel et les autres musiciens, ils sont trop gentils ! Il y a eu beaucoup de monde qui sont venus et qui sont sympas. Il y avait de l'ambiance. Il y avait des anciens jardiniers et des anciens encadrants et des adhérents... J'étais content de voir Paule (ancienne adhérente/bénévole).... ça fait plaisir ! Pour l'année prochaine, je serai là !

J'ai vendu tout le fromage ! Il y a eu plus de monde que l'année dernière.

Très très bien. J'ai fait un peu tous les postes : parking, jeux enfants... C'était bien, il y avait du monde. Tout le monde a joué son rôle. Les personnes qui sont venues étaient gentilles et accueillantes. Très bien. Les 2 groupes étaient pas mal... Il y avait une bonne ambiance...

C'était bien, c'était cool et les gens étaient contents, heureux. C'était incroyable, c'était la première fois que je vivais une porte ouverte... C'était intéressant d'échanger, de parler avec les gens... ça permet de continuer à m'intégrer !

ça s'est bien passé. Je me suis mis à occuper le poste de vente au frais jusqu'à la fin avec les adhérents. Je venais pour l'hommage à Marianne. [il venait en visiteur et nous a efficacement dépanné au marché au pied levé].

Super, j'ai bien apprécié de faire découvrir le jardin avec la chasse au trésor. Il faisait très chaud. J'étais content de retrouver des anciens. Il faudrait que je parle avec Mélanie pour développer plus la visite pour une autre fois. Super contents. Ça m'a fait plaisir de voir tout le monde. Petit repas super top aussi !"

La journée a été ponctuée du marché avec nos producteurs (miel, pain, crêpes-galettes et aussi des glaces), d'un super atelier cuisine, de visites, de séquences émotions avec la venue de beaucoup d'ancien·nes jardinier·es et quasi tous les encadrant·es techniques qui ont marqué la vie du jardin, la moitié des administrateur·trices, le futur directeur, de 2 groupes de musique qui ont mis une belle ambiance, d'un super stand des adhérent·es avec une belle chasse au trésor et dégustation à l'aveugle..., d'un chouette pique-nique... Il y a eu du monde dont des personnes venant dans le cadre du Printemps Bio du GAB 44, des adhérent·es PBS, des habitué·es et via

Mise en place d'un TPE au marché !

Nous l'avons testé lors des Portes Ouvertes et nous allons le mettre en place au marché. Maintenant, nous vous ferons régler vos achats au marché tous les vendredis ! Nous vous demandons de privilégier la carte bleue mais le chèque sera possible (pas le liquide, nous n'avons toujours pas de caisse) !

L'objectif est de faciliter le travail de facturation, l'ajout des marchés sur le prélèvement ou la facture trimestre nous prend beaucoup de temps (tris, additions, prélèvements différents pour chacune et d'une fois sur l'autre, dépôts des chèques à la banque avec bordereau à remplir pour chaque chèque...)!

Il y aura aussi ainsi plus de transparence sur la facturation de vos achats et vous pourrez les vérifier sur place...

Carpaccio de fenouil aux fèves

Pour 4 personnes

- 1 ou 2 bulbe(s) de fenouil • 16 cosses de fèves • 40 g de parmesan
- 8 olives vertes dénoyautées • 8 tranches de viande des grisons
- 4 c. à s. de jus d'orange • 4 c. à s. huile d'olive • 2 c. à s. de câpres
- Sel ,Poivre

Écossez vos fèves. Plongez-les 1 mn dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les immédiatement et enlevez la petite peau qui recouvre les fèves. • Dans chaque assiette déposez du fenouil en carpaccio, du grisons en petits morceaux, du parmesan en copeaux, des olives en rondelles et des câpres. • Dans un bol, mélangez le jus d'orange avec du sel, du poivre puis l'huile d'olive. Versez sur les assiettes. Adaptée de <https://www.cuisineactuelle.fr/>

l'article de presse ! La journée s'est poursuivie en soirée surprise organisée par les salarié·es pour remercier et rendre hommage à Marianne avec des invité·es surprises et des moments intenses d'émotion et même un spectacle de magie d'un ancien jardinier !...

Merci à tous·tes celles et ceux qui ont participé de près ou de loin à cette magnifique journée ! Elle était importante pour nous, pour témoigner de ces 16 belles et riche années d'histoire du jardin (+ 2 de montages de projet). Et aussi pour renforcer la cohésion nécessaire à la projection du jardin dans de nouvelles aventures !