



Beignets de courgettes au four

Nous continuons de vous accompagner avec une recette nouvelle de courgettes testée par Muriel.

Ingrédients

• 600 g de courgettes râpées dont le jus a été exprimé • 2 œufs • 3 gousses d'ail • 100 g de râpé • 10 feuilles de basilic émincées • 2 c. à s. bombées de farine • 100 g de chapelure

Mélangez tous les ingrédients. Formez des galettes, les disposez sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson. Enfourez au four à 190°C pour 20 mn

 unité	Petit panier	Grand panier
aubergines	kg	0,25
concombres	pièce	1
courgettes	kg	1
fenouil	pièce	1
pommes de terre nouvelle	kg	0,5
tomates	kg	0,8
Prix paniers	9,90 €	14,30 €

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cogan Nantes.

La musique rythme souvent le travail au Jardin, certain·e·s en écoutent sur leur téléphone et un poste est souvent allumé dans les Halles, le bâtiment de conditionnement. Il y a celles et ceux qui ont un morceau ou un groupe qui les accompagne particulièrement cet été : « *Fisherman du groupe The Congo's, une musique de reggae très connue* », « *Location de Youka Jo2S, du rapp* », « *Shalmala yellen, un groupe érythréen* », « *Higgy Pop, tous les albums* », « *Rema, un artiste nigérien, que ma fille m'a fait découvrir avant de partir en Corée, qui berce mon été. C'est frais et varié et ça nous lie* » ; « *le groupe DSP, c'est pas connu, c'est du hardcore. Ça me donne la pêche.* » Et « *le petit Jardin de Jacques Dutronc, une douce chanson sur le besoin d'avoir et de préserver des espaces de verdure dans ou près de la ville* ». Pour d'autres, la liste est ouverte : « *Ma playlist de l'été s'appelle FIP, par facilité pour la qualité et la diversité* » « *Été comme hiver, j'ai toujours un petit air qui me trotte dans la tête, différent suivant les jours et les moments. Écouter de la musique quelle qu'elle soit me nourrit, me détend et me redonne de l'énergie* ». Pour beaucoup, les goûts sont très éclectiques. Plusieurs disent : « *J'aime de tout, du jazz, de la techno, de la house, du rap, de la musique des années 80* » « *et même de la musique de jeux vidéo. Je joue de la musique, j'ai fait de la trompette pendant 8 ans* », « *j'aime de tout, ceux qui ont une belle voix, Céline Dion* », « *de la musique de toujours, le blues, le jazz et le rock avec Nina Simon, Edith Piaf et Francis Cabrel. Mais j'écoute peu de musique actuellement, si... de la musique de méditation* ». Et, certain·e·s ont des goûts plus prononcés : « *j'aime bien la transe, le rock anglais, le punk et le rap* ». Le rap revient souvent, « *du vieux comme du récent* ». Une salariée « *aime la musique roumaine, il y en a beaucoup. Et j'aime surtout la musique chrétienne.* »

Les Brèves du Jardin

N°819

Année 2023 - semaine 29

mardi 18 juillet

Un été en musique

La météo est toujours très surprenante car, alors que le sud de la France est dans la fournaise, nous sommes pris dans une poche de relative fraîcheur. Certains légumes peuvent souffrir des températures de la nuit : en particulier, les concombres supportent mal de descendre en dessous de 15°C or il ne faisait que 12°C au réveil ce matin.

Malgré les aléas climatiques, cette semaine, nous arrivons à mettre de belles tomates dans les paniers. Elles ont aussi échappé aux vols qui ont eu lieu dans les serres, mentionnés dans la Brève la semaine dernière. Nous avons que des prélèvements réguliers ont été effectués. Ces vols constituent une violation de la propriété du Jardin avec de multiples implications : nous ne pouvons pas récolter le fruit de notre travail et de nos efforts, ce qui entraîne une grande frustration pour toute l'équipe ; nous n'avons pas pu mettre dans le panier nos plus beaux produits, ce qui nous désole profondément. Comme nous l'indiquions la semaine dernière, une plainte a été enregistrée. La gendarmerie organisera une surveillance tout l'été. Nous sommes confiants que ces rondes porteront leur fruit.

Côté permanents, Marc est en congés pour 3 semaines. Muriel est de retour après deux semaines d'arrêt pour une tendinite.

Teddy est revenue au Jardin après qu'elle a tenté une expérience en restauration de camping. La période d'essai n'a pas été concluante. Il était donc préférable que Teddy revienne, riche de cette expérience, pour consolider son projet professionnel.

Erwan est en stage cette semaine aux Pépinières Guervel à Carquefou et travaillera 35 heures au lieu de 26 heures au Jardin. Il découvre un autre environnement et d'autres conditions de travail.

Les tomates arrivent en force, nous vous invitons à les manger crues. Voici une recette pour les accommoder avec le fenouil :

Salade tomates-fenouil et burrata

Pour 4 personnes : • 300 g de tomates • 400 g de fenouil • 1 citron • 1 burrata • 2 c. à s. de pignons • 3 c. à s. d'huile d'olive + 1 filet • sel, poivre

Émincez le fenouil en tranches d'env. 2mm d'épaisseur, dresser sur un plat. Râpez le zeste du citron et pressez le jus. Mélangez jus et zeste avec l'huile, salez, poivrez et versez en filet sur le fenouil, laissez reposer env. 20 mn. Faites griller les pignons à sec dans une poêle. Coupez les tomates en tranches, répartissez sur le fenouil avec les pignons. Déposez la burrata dans un petit bol, arrosez d'un filet d'huile, salez, poivrez, présentez avec la salade. Adaptée de https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_GRIB200330_0042A-40-fr