

# Les Brèves du Jardin

N°849

Année 2024 - semaine 8  
mardi 20 février

**ATTENTION** : nous ne distribuerons **pas de panier en semaine 10, c'est-à-dire le mardi 5 et le vendredi 8 mars**. C'est la période de pause hivernale. Vous en trouverez l'explication au verso. Notez dans votre agenda de ne pas venir et n'hésitez pas à faire des réserves en venant au marché du Jardin le vendredi 1<sup>er</sup> mars !

**Irfan** a rejoint l'équipe des Jardinier·e·s ce lundi. Il est originaire d'Afghanistan d'où il est parti pour venir en France après un passage par la Turquie. Plusieurs autres recrutements sont en cours afin de maintenir une équipe de 20 salariés, objectif défini par l'État et le Conseil départemental. Nous nous assurons que les nouveaux salariés répondent aux 2 prérequis : la capacité de travailler en extérieur en équipe mixte et la volonté de s'inscrire dans un parcours d'insertion socio-professionnel.

**Charles**, Jardinier, effectue un stage en Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP) à la Ferme du Soleil.

**Nina** et **Gheorghita**, Jardinières, sont en congés pour la semaine, tout comme **Benoît**, encadrant technique, qui en profite pour accompagner des étudiants de l'École du Design qui développent et présentent des projets.

**Muriel**, chargée des relations avec les adhérentes, reste en arrêt. Pour toute question, demande ou remarque, continuez à nous le dire quand vous venez chercher votre panier, à nous appeler au 02 40 68 91 67 ou à nous écrire à [contact@jardindecocagnenantais.fr](mailto:contact@jardindecocagnenantais.fr).

	unité	petit panier	grand panier
poireau	kg	0,7	0,8
courge	kg	1,3	1
échalote	kg	-	0,2
radis noir	kg	0,4	0,4
mesclun	kg	-	0,18
navet	kg	0,4	-
chou de Bruxelles	kg	-	0,35
patate douce	kg	0,3	-
ciboulette	botte	-	1
<b>prix panier</b>		<b>10,40 €</b>	<b>15,00 €</b>



Les légumes sont produits au Jardin de Cocagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Le Jardin de Cocagne Nantais **vous distribue et vous facture 48 paniers dans l'année**, soit 12 paniers par trimestre. Vous avez donc **4 semaines sans panier**. Il y a 3 semaines dans l'année pour lesquelles le Jardin ne distribue pas et donc ne facture pas de panier : **une semaine en hiver, une semaine au printemps et la semaine entre Noël et le Nouvel An**. Pour la semaine entre Noël et le Nouvel An, le Jardin est fermé. Pour les deux semaines d'hiver et de printemps, le Jardin reste ouvert mais ces pauses permettent de tenir pendant **la période de soudure** : c'est un moment où les réserves se sont progressivement vidées mais pendant laquelle les légumes primeurs poussent mais sont encore trop petits pour être récoltés. Et chaque adhérent choisit **une semaine en été** où il ne reçoit pas de panier.

Pour cet hiver, nous ne distribuerons pas de panier en semaine 10, c'est-à-dire le mardi 5 et le vendredi 8 mars.

Pour le printemps, la semaine sans panier sera la semaine 14, avec le mardi 2 et le vendredi 5 avril, juste après Pâques.

### *La recette du jour : risotto de courge et de poireau*

#### Ingrédients

- 250 g riz à risotto (riz Arborio par exemple)
- 100 g mascarpone
- 400 g courge
- 60 g poireau
- 50 g Pecorino Romano
- 20 g beurre
- 1/2 verre vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes
- sel
- poivre



- Laver et hacher finement le poireau. Couper la courge épluchée en cubes.
- Dans une casserole, faire revenir le poireau haché dans le beurre.
- Ajouter les cubes de courge. Mélanger et couvrir les légumes d'un peu d'eau. Laisser cuire pendant 5 à 6 min.
- Ajouter le riz aux légumes dans la casserole. Mélanger.
- Verser le vin et le laisser s'évaporer à feu vif.
- Continuer à faire cuire le riz aux légumes en mélangeant et en le mouillant régulièrement avec le bouillon de légumes (bouillant !). Assaisonner avec le sel et le poivre. Il faut compter entre 15 et 20 minutes de cuisson.
- Environ 5 min avant la fin de la cuisson, ajouter à nouveau du bouillon de légumes et incorporer le risotto au mascarpone.
- Retirer du feu et ajouter le pecorino râpé, ainsi qu'une pincée de poivre. Servir aussitôt.