

Année 2024 - semaine 17  
mardi 23 avril

## Du soleil, du froid, des départs et la journée portes ouvertes

Le temps est sec depuis une dizaine de jours. Les équipes ont ainsi pu investir le plein champ pour préparer le sol et y faire des plantations : oignons, petits pois ... Les cultures sous les serres profitent de la chaleur qui monte dès que le soleil brille. Cependant, pour les protéger du froid de la nuit, il faut couvrir toutes les plantes sensibles (tomates, pommes de terre, courgettes, basilic) le soir avec un voile et les découvrir le matin pour qu'elles ne chauffent pas trop la journée. Alex, Marc et Julien se sont relayés ce week-end pour faire ces opérations.

Les **potatoes de terre nouvelles** et les **oignons nouveaux**, les **fèves** et la **rhubarbe** arrivent dans les paniers !

Nous avons préparé **des plants de tomates et de physalis ainsi que de plantes aromatiques à vendre au marché**. Ces plants seront disponibles à partir du 10 mai, période à partir de laquelle les nuits sont suffisamment douces pour pouvoir mettre les plantes dehors sans protection. Si vous prévoyez des cultures dans votre jardin, vous pouvez déjà leur réserver une petite place !

La **journée portes ouvertes du Jardin sera le samedi 25 mai à partir de 14h30**. Elle se tiendra dans le cadre des 48 heures de l'agriculture urbaine, organisées par Nantes Ville Comestible et la Sauge, avec plein d'autres événements festifs dans toute la métropole.



Nous nous réjouissons des **départs positifs** la semaine dernière de Delphine et de Thomas (voir suite au verso). Benoît est en congés pour 3 semaines.

Les paniers de la semaine	unité	petit panier	grand panier
Aromatique (coriandre ou persil)	botte	-	1
Blette ou épinard	kg	0,75 ou 0,4	-
Chou Brocoli	kg	0,3	-
Chou pointu	kg		0,6
Chou-fleur	kg		0,8
Fève mange-tout	kg	-	0,25
Oignon nouveau	botte	1	1
Pomme	kg	0,35	-
Pomme de terre nouvelle	kg	0,5	0,6
Rhubarbe	kg	-	0,3
<b>prix panier</b>		<b>10,40 €</b>	<b>15,00 €</b>

## Les départs de Delphine et Thomas

Les **départs de Delphine et Thomas** sont le fruit de presque deux années d'accompagnement au Jardin par l'ensemble de l'équipe mais ils se sont **concrétisés, l'un comme l'autre, avec l'appui de Mickaël en quelques jours.** Delphine est embauchée sur un **poste de conduite de véhicules** pour la livraison de gasoil non routier : elle a fait le choix difficile d'abandonner, pour l'instant du moins, un rêve de travailler dans une chèvrerie pour avoir un travail à proximité de Nantes qui lui permette de sécuriser ses revenus, afin notamment d'aménager un van, sa maison, qu'elle a acheté pendant son parcours au Jardin. Thomas commence **une formation avec embauche en préparateur de commandes** à Trans Gourmet, via l'agence d'intérim Synergie.

---

### Pommes de terre nouvelles rôties aux oignons nouveaux et mozzarella en chaud-froid

Les **pommes de terre nouvelles n'ont pas besoin d'être épluchées** : leur peau est encore très tendre et, comme elles sont bio, il n'y a aucun pesticide. Il suffit juste de les laver pour enlever la terre !

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre nouvelles
  - 1 botte d'oignons nouveaux
  - 2 mozzarella
  - 50 g d'amandes
  - 2 c à c de jus de citron
  - poivre
  - sel
  - huile d'olive
- Nettoyer les pommes de terre (sans les éplucher), les sécher. Couper la moitié des oignons nouveaux en deux dans la longueur. et les mettre, avec les pommes de terre, sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Les enduire d'huile et les saupoudrer de sel. Les mettre dans un four préchauffé à 180°C pour 30 minutes environ.
- Dorer les amandes à sec dans une poêle puis les concasser grossièrement.
- Émincer finement les oignons restants, vert et blanc. Ajouter 2 cuillères à soupe de jus de citron.
- Préparer une petite vinaigrette : faire fondre une pincée de sel dans le jus de citron puis ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Emulsionner.
- Sortir les pommes de terre et oignons du four. Les mettre dans un plat. Agrémenter des amandes, oignons frais et disposer dessus la mozzarella coupée en tranches fines. Saler et poivrer. Servir de suite pour apprécier le délicieux chaud-froid.

