

**Une interface numérique pour des vrais paniers !**

### Bascule sur Cocagne Bio

A partir de la semaine prochaine, nous basculerons entièrement sur le logiciel Cocagne Bio pour la gestion des paniers. Le fonctionnement est intuitif : vous allez pouvoir directement reporter vos paniers et demander quand vous voulez les doubler ; vous pourrez ajouter des abonnements pains et œufs ...

Nous allons vous envoyer un mail pour votre connexion et l'initialisation du mot de passe. Pour un ménage, nous avons parfois deux adresses mail : nous en avons retenu une, un peu arbitrairement. Si vous ne recevez pas de message d'ici mercredi soir, contactez-nous à [communication@jardindecocagnenantais.fr](mailto:communication@jardindecocagnenantais.fr) afin que nous puissions réinitialiser votre compte avec l'adresse que vous aurez utilisée.

Nous organisons des sessions d'information mardi 21 et vendredi 24. Nous resterons bien sûr toujours disponibles pour répondre à vos questions.

### Troc de légumes et arrivée de pommes de terre

Les pommes de terre vont être de retour dans les paniers. Ce sont des pommes de terre d'un Jardin de Cocagne ... mais le Jardin de Cocagne de Saumur. En effet, notre production a été insuffisante à cause des mauvaises conditions climatiques de cet été. Le climat du saumurois a été plus favorable pour la production des délicieux tubercules. Nous avons donc vendu des courges, des choux et de la mâche que nous avons en quantités suffisantes pour pouvoir acheter ces pommes de terre. Il y en a trois variétés : Allians (chair ferme, idéale en salade, rissolée ou sautée) ; Byzance (chair tendre, peut se préparer en purée, potage, frites ou encore gratin) et Désirée (peau rose et chair ferme, bonne tenue à la cuisson, convient pour les purées, les gratins, les salades, les pommes de terre sautées, et même les frites).

Cette semaine, nous avons mis un sachet de **tisane tonique**. Elle contient de la verveine, de la sarriette et de la menthe ainsi que des fleurs de bleuet. Il faut la boire pour bien se réchauffer ou se lancer dans un effort. A éviter le soir pour ceux qui ont un sommeil léger !

### Actualité du Jardin

Pour les Jardiniers, il fait bien froid. Quand le froid est humide, ça transperce les os ! Des bonnes chaussettes et des sous-vêtements de ski permettent de bien résister. A partir de cette semaine, un des Jardiniers, Romaric, fera des séances d'échauffement de 5 minutes tous les matins.

Aline et Racha ne sont pas présentes cette semaine, mais le mail [communication@jardindecocagnenantais.fr](mailto:communication@jardindecocagnenantais.fr) est toujours lu.

### Recettes de la semaine

#### Gratin de pommes de terre et poireaux

*pour changer de la soupe !*

- 500 g de poireaux moyens
- 400 g de pommes de terre
- 2 dl de lait
- 2 œufs
- 2 dl de crème
- 50 g de beurre doux
- 1 gousse d'ail
- 100 g de gruyère râpé
- Noix de muscade
- Sel et poivre



1. Laver et émincer les poireaux. Les faire cuire dans 10 g de beurre et un peu d'eau. Égoutter une fois cuits.
2. Éplucher, laver les pommes de terre et les couper en rondelles de 3 à 4 millimètres.
3. Éplucher la gousse d'ail et frotter l'intérieur d'un plat allant au four.
4. Beurrer ce même plat avec 20 g de beurre.
5. Battre ensemble les œufs, la crème et le lait préalablement tiède.
6. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade râpée.
7. Garnir le fond du plat d'une couche de pommes de terre et de poireaux confits.
8. Saupoudrer de gruyère râpé.
9. Arroser d'un peu de la préparation œufs, crème, lait jusqu'à épuisement des pommes de terre mélangées aux poireaux confits.
10. Saupoudrer le dessus du plat avec le reste du gruyère râpé.
11. Couper le reste du beurre en petits morceaux et répartir sur le dessus du gratin.
12. Glisser le plat dans le four et laisser cuire 1 heure environ.
13. Servir le gratin bien doré dans le plat de cuisson.

### Les paniers de la semaine

|                   | famille      | unité              | petit panier   | grand panier   |
|-------------------|--------------|--------------------|----------------|----------------|
| Carotte           | Apiacée      | kg                 |                | 0,45           |
| Céleri            | Apiacée      | kg                 | 0,4            | 1              |
| Chou de Bruxelles | Brassicacée  | kg                 |                | 0,25           |
| Oignon            | Alliacée     | kg                 | 0,25           |                |
| Poireau           | Alliacée     | kg                 | 0,7            | 1              |
| Pomme de terre    | Solanacée    | kg                 | 1              | 1              |
| Tisane tonique    | un mélange ! | sachet             | 1              | 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.

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe du Jardin de Cocagne Nantais

Directeur de la publication : Julien Custot - Tel 02 40 68 91 67- mail : [communication@jardindecocagnenantais.fr](mailto:communication@jardindecocagnenantais.fr)