

année 2025 - semaine 48
mardi 25 novembre

Côté maraîchage

Le travail sur les espaces verts continue au Jardin cette semaine. Le Jardin commence également son ménage automnale ! Rangement et nettoyage extérieurs pour y voir plus clair ! Masarina s'occupe de la serre pépinière (utilisée pour tous les semis). Inventaire des plaques de semis, rangement, nettoyage et débroussailluse. Lucien, référent PAM (Plantes Aromatiques et Médicinales), est en charge d'émonder (séparer les feuilles des tiges) la verveine citronnée en vue de la préparation des tisanes.

Côté équipe

C'est la dernière semaine d'Adam, son départ sera mis en avant lors de la pause matinale de ce mercredi. Adam est arrivé au Jardin en février 2025, nous le remercions pour son travail et lui souhaitons bonne continuation !

Konstantin quitte également le Jardin cette semaine. Il est arrivé en juin 2024 et se dirige désormais vers le métier de chauffeur poids-lourd. Il va suivre une formation à l'AFTRAL (Apprendre et se Former en TRAnsport Logistique). Ce départ se fait dans le cadre du dispositif POEC (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective) de France Travail. Il s'agit de former des demandeurs d'emploi pour occuper des emplois identifiés par une branche professionnelle. A l'issue de sa formation, Konstantin signera un contrat de minimum 6 mois.

Le Jardin tient à le remercier pour son travail et son implication et nous lui souhaitons pleine réussite !

Yonas fait une formation découverte des métiers de l'hôtellerie et de la restauration qu'il a débuté ce lundi pour 15 jours. Il s'agit de pouvoir valider ou non son idée de projet professionnel avec des mini formations, des visites de restaurants, de centres de formation et de rencontres employeurs. Cela se fait via l'ATDEC (Association Territoriale pour le Développement de l'Emploi et des Compétences)

Remerciement

Le Jardin tient à remercier l'adhérent qui est venu apporter hier matin notre premier don financier suite à notre appel de la semaine dernière.

Foodtruck La Tomate Confite

Laurence sera présente ce vendredi 28 novembre au Jardin de 15h à 18h30 ! Comme d'habitude, elle vous proposera des piadines, galettes et crêpes, toutes faites avec des produits bio et locaux. Vous pourrez les manger sur place ou à emporter. Pour éviter l'attente, pensez à commander à l'avance (jusqu'à vendredi midi) par mail : latomateconfite@gmail.com ou par téléphone au 06 49 22 98 62. Merci de bien vouloir préciser votre heure d'arrivée.



Recettes de la semaine

Potée de chou blanc à la saucisse

Ingrédients :

- 1 oignon, 2 gousses d'ail
- 5 carottes
- 2 cs de persil hâché
- poivre, sel, huile d'olive

- 1 chou blanc
- 8 tranches de lard
- 500g de saucisse à cuire
- 8 pomme de terre

Préparation :

- Couper le chou en 4 et tirer les feuilles.
- Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en morceaux.
- Faire blanchir le chou à gros bouillons pendant 10 minutes.
- Faire frire l'oignon avec l'huile d'olive dans une cocotte, y ajouter les feuilles de chou, les carottes, les pommes de terre, le lard, les saucisses, l'ail hâché, le persil, du sel et du poivre.
- Verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur.
- Compter 30 minutes de cuisson à partir de la rotation de la soupape puis ouvrir et laisser mijoter 10 min supplémentaires.

Salade de poireaux et radis noir au saumon gravlax

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 poireaux
- 1 radis noir
- 12 tranches de saumon gravlax coupé épais
- sel, poivre
- Pour la vinaigrette :
- 2 cs de jus d'orange
- 1 cs de vinaigre de cidre
- 3 cs d'huile d'olive

Pour la sauce d'accompagnement

- 3 cs de crème fraîche épaisse
- 1 cs de St Morêt
- 2 cs de fromage blanc
- 1 cs de miel d'acacia
- 2 cs de jus d'orange
- zestes d'une orange

Préparation :

- Couper le poireau en 4 dans le sens de la longueur sans couper jusqu'au bout. Le laver soigneusement, puis le tailler en rondelles.
- Cuire le poireau au cuit vapeur durant 17 minutes. Laisser refroidir.
- Couper le radis en tranches très fines sans l'éplucher.
- Couper le saumon gravlax en tranches assez épaisses, puis en gros bouts.
- Préparer la vinaigrette : dans un bol, mélanger le jus d'orange, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.
- Réaliser la sauce : dans un bol, mélanger au fouet la crème épaisse, le St Morêt, le fromage blanc, le miel, le jus d'orange et les zestes d'orange. Saler, poivrer et bien mélanger.
- Verser une grande partie de la vinaigrette sur les poireaux et mélanger.
- Dans chaque assiette, disposer les rondelles de radis noir. Arroser avec un peu de vinaigrette.
- Déposer au centre une belle portion de poireaux. Répartir les morceaux de saumon gravlax.
- Ajouter une cuillerée de sauce au centre puis servir. Se régaler !

	unité	grand panier	petit panier
Carotte	kg	1	0,9
Choux lisse	pièce	1	1
Courge spaghetti	kg	1,3	1
Mâche	kg	0,18	0,15
Poireaux	kg	1	
Radis noir	kg	0,5	0,4
		15,40 €	10,70 €



Les légumes sont produits au Jardin de Coccagne 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 Coccagne Nantais

Directrice de la publication : Julie Kalt - Tel 02 40 68 91 67-mail : communication@jardindecoccagnenantais.fr