

année 2025 - semaine 50
vendredi 19 décembre

Côté maraîchage

Cette semaine, les jardiniers récoltent de la mâche, des poireaux et des carottes. La tisane de Noël est prête et vous la retrouverez dans vos paniers !

Côté équipe

Ce lundi midi, l'équipe a partagé un repas de fin d'année autour d'une grande tablée. Quelques salariés ont cuisiné toute la matinée avec les légumes du Jardin évidemment ! Au menu, mafé de poulet mais également des entrées, desserts et boissons apportés par chacun : houmous, des beignets, des baklava et de la mousse au chocolat !

Retour sur une PMSMP

Tommy a effectué une PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) durant 15 jours, au service gros travaux des espaces verts de la ville de Carquefou. Tommy souhaite devenir tractoriste, ce qui consiste à conduire et entretenir des tracteurs et autres machines agricoles pour réaliser divers travaux tels que le labour, le semis et la récolte. Son stage s'est très bien passé avec un accueil chaleureux et une bonne intégration au sein de l'équipe de la mairie. Tommy a participé à la préparation du marché de Noël, au nettoyage de parterres de fleurs et de l'élagage afin de sécuriser certaines zones. Il a également nettoyé et soufflé les feuilles notamment dans les cours d'école.

Tommy démarre une formation de 8 mois fin janvier. Il s'agit d'une CQP (Certification de Qualification Professionnelle) durant laquelle il aura des semaines de formation à l'EFEA de Nozay et des semaines de cours et des semaines avec pratique au Jardin.

Foodtruck La Tomate Confite

Laurence sera présente ce vendredi 19 décembre 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 les 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.

Rappel : fermeture de fin d'année

Nous vous informons que le Jardin sera fermé du lundi 22 au vendredi 26 décembre. Cette semaine apparaît quand même dans votre planning depuis votre espace adhérent sur le logiciel Cocagne bio. Vous n'avez pas besoin de l'annuler et ne serez évidemment pas facturés.

Toute l'équipe du Jardin vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !



Recettes de la semaine Gratin aux pommes de terre, poireaux et carottes

Ingrédients :

4 poireaux 1 oignon 8 pommes de terre moyennes 5 carottes 2 gousses d'ail 6 cs d'huile d'olive	30g de chapelure 1 cc de paprika doux 1cs rase de curry 1 cs d'origan séché 40 cl d'eau 100g de buchette de chèvre (falcutatif)
---	--

Préparation :

- Faire précuire les pommes de terre à l'eau, entières et avec leur peau pendant 20 minutes. Les égoutter encore plutôt fermes, les laisser refroidir, puis les éplucher et les couper en fines tranches.
- Eplucher les carottes, les couper en rondelles. Faire de même avec les poireaux, couper en rondelles le blanc et la partie pls tendre du vert. Eplucher et émincer finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et l'ail émincé avec l'huile d'olive. Ajouter les carottes et les poireaux, saler, poivrer, ajouter le curry et le paprika, faire revenir. Ajouter l'eau, porter à ébullition, puis baisser à feu moyen et laisser mijoter 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient cuits et l'eau complètement évaporée,
- Préchauffer le four à 200°C. Huiler un plat à gratin de 25*30 cm, ajouter la moitié de la chapelure. Faire tourner le plat afin d'en recouvrir le fond et les bords avec la chapelure.
- Faire une couche de tranches de pommes de terre en les faisant chevaucher régulièrement les unes sur les autres. Saler et poivrer. Ajouter le mélange de carottes et de poireaux, en le répartissant bien en une seule couche. Ajouter des dés de buchette de chèvre.
- Terminer en faisant une couche avec les tranches restantes de pomme de terre. Saupoudrer avec le reste de chapelure, ajouter un filet d'huile d'olive. Enfourner et faire cuire 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit doré. Le faire tiédir légèrement avant de le servir,

Frite de courge délicata ou patidou

Ingrédients pour 4 personnes :

1 courge 2 cs de parmesan râpé	2 cs d'huile d'olive - Sel et poivre
---	---

Préparation :

- Préchauffer le four à 230°C.
- Couper la courge et retirer les graines.
- Couper chaque moitié en rondelles. Ce sera vos frites. Mettre dans un bol.
- Ajouter l'huile, le parmesan, le sel et le poivre.
- Étendre sur une plaque à cuisson qui a été tapissée d'une feuille de papier parchemin.
- Cuire pendant 15 minutes.

	unité	grand panier	petit panier
Carotte botte	botte	1	1
Courge delicata ou patidou	kg	0,8	0,5
Echalote	kg	0,2	0,15
Mâche	kg	0,15	-
Poireaux	kg	0,8	0,5
Pomme de terre	kg	1	0,6
Tisane	pièce	1	1
		15,40 €	10,70 €



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

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