

Côté maraîchage

Le mois de juin est une période très importante. En effet, de nombreuses plantations doivent être faites en vu de préparer les légumes d'hiver. Pour cela, cette semaine, les jardiniers préparent les planches du champ en y versant du compost, pour y accueillir notamment 15000 poireaux. Ces derniers seront plantés à la main en plusieurs fois.

En parallèle, les nombreuses récoltes se poursuivent : radis, carotte botte, salade, oignon nouveau, courgette et pomme de terre nouvelle. Vous allez retrouver tous ces bons légumes dans vos paniers ! Afin d'assurer les récoltes futures de tomates et d'aubergines, une taille spécifique est nécessaire. Pour les aubergines, il s'agit de retirer quelques branches afin d'aérer le centre du plant pour que l'air y circule plus facilement. Concernant les tomates, les gourmands (un gourmand est une tige secondaire qui pousse à l'aisselle des feuilles, à l'intersection entre la tige principale et une branche latérale) sont enlevés et les feuilles du bas retirées au fur et à mesure pour aérer le plant également.

En maraîchage, les contraintes extérieures sont nombreuses. Cette semaine, nous faisons face à une coupure d'eau pour nos serres qui a commencé ce lundi et peut durer jusqu'à 4 jours. Par chance, le champ n'est pas impacté car la canalisation touchée par la fuite se situe après l'arrivée d'eau en haut de la rue ruelles.

Les encadrants doivent donc sans cesse s'adapter et user d'ingéniosité et notamment pour la pépinière où sont bichonnés les jeunes plants. Ces derniers ont donc été sortis ce lundi afin de profiter d'une petite pluie bienvenue. Heureusement, nous ne faisons pas face à de grosses chaleurs cette semaine, et nous allons donc seulement mettre quelques arrosoirs dans les serres.

Côté équipe :

Atelier budget :

Ce lundi, les salariés en insertion qui l'ont souhaité ont participé à un atelier animé par Finances et Pédagogie. Une information générale sur la gestion d'un budget mais aussi des messages de préventions quant aux arnaques malheureusement trop nombreuses. Les informations ont beaucoup intéressé les salariés qui ont bien participé aux différents échanges durant l'animation.

Passage horaires d'été :

Au vu de la chaleur annoncée à nouveau dès la semaine prochaine le Jardin a pris la décision de modifier les plannings afin de privilégier le travail du matin, et ce jusqu'à fin août. La majorité des salariés termineront donc au plus tard à 13h, excepté l'équipe de livraison et les personnes présentes sur les marchés du mardi et du vendredi.

Foodtruck La Tomate Confite

Laurence sera présente ce vendredi 12 juin 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. Pensez à commander : 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

Tarte fine aux courgettes, chèvre et pesto

Ingrédients :



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 pâte feuilletée 1/2 bûche de chèvre 3 petites courgettes parmesan (facultatif) | <ul style="list-style-type: none"> 50g de pesto huile d'olive fleur de sel pignon de pin (facultatif) |
|---|---|

Préparation :

- Étaler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Laver les courgettes Avec une mandoline couper les courgettes en très fines rondelles.
- Étaler le pesto sur la pâte feuilletée. Disposer les rondelles de courgettes sur la pâte en les faisant se chevaucher.
- Émietter la buche de chèvre et disposer uniformément sur les courgettes. Saupoudrer également de parmesan. Saler légèrement avec un peu de fleur de sel et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner environ 20 min à 180°C. Juste avant de servir, disposer quelques pignons de pin, préalablement grillés ou non.

Carottes et pommes de terre nouvelles braisées avec oignons nouveaux

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 500g de pommes de terre nouvelles 500g de carottes nouvelles 2 à 4 oignons nouveaux 2 gousses d'ail 2 cs d'huile d'olive ou 40g de beurre | <ul style="list-style-type: none"> 1 cube de bouillon de légumes ou de volaille (facultatif) 1 branche de romarin ou 1 cs de thym 1 carré de sucre (facultatif) sel et poivre au goût |
|---|---|

Préparation :

- Laver soigneusement les légumes. Les pommes de terre nouvelles et les carottes peuvent être cuites avec leur peau fine. Les couper en morceaux réguliers pour une cuisson homogène. Émincer les oignons nouveaux et hacher l'ail
- Faire chauffer l'huile d'olive ou le beurre dans une grande poêle ou cocotte. Faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajouter les carottes et les pommes de terre, mélanger délicatement pour enrober les légumes.
- Ajouter le thym ou le romarin, le sel, le poivre et éventuellement un carré de sucre pour accentuer la douceur naturelle des légumes. Verser un peu d'eau ou de bouillon pour créer une cuisson à l'étouffée
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 25 à 35 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais encore légèrement croquants. Remuer délicatement de temps en temps pour éviter qu'ils ne se délitent.
- Retirer le couvercle, laisser réduire le jus si nécessaire, puis incorporer un peu de beurre pour faire briller les légumes avant de servir

	unité	grand panier	petit panier
Carotte	botte	1	1
Chou pointu	pièce	1	-
Courgette	kg	0,65	0,35
Oignon nouveau	botte	1	1
Pomme de terre nouvelle	kg	1	0,6
Radis rose	botte	1	1
Salade	pièce	1	1
		16 €	11,10 €



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