

# La Feuille de Chou n°02

## Votre Petit Panier



- ✓ 1 kg de pomme de terre Azilis
- ✓ 600g d'oignon jaune
- ✓ 1 kg de carotte orange
- ✓ 750g de radis noir
- ✓ 1 botte de Clayton de Cuba

## Votre Grand Panier



- ✓ 1 kg500 de pomme de terre Azilis
- ✓ 1kg d'oignon jaune
- ✓ 1kg400 de carotte orange
- ✓ 800g de radis noir
- ✓ 1 botte de Clayton de Cuba
- ✓ 500g d'épinard

### Radis noir aux rillettes de merlu

Pour 3 à 4 personnes : 100g de merlu, 40g de yaourt grec, 1 pointe de moutarde, sel et poivre, 1 gros radis, piment d'Espelette.

Faites cuire le filet de merlu pendant 6 minutes au four vapeur ou au cuit vapeur. Prélevez-en 100 g, émiettez-le en veillant à bien enlever les arêtes. Mixez-le avec le yaourt grec, un peu de moutarde (sur la pointe d'un couteau), le sel et le poivre. Goûtez si c'est assaisonné à votre goût pour rajouter au besoin un peu de moutarde.

Réservez quelques heures au frigo. Épluchez le radis noir et coupez-le en fines tranches dans le sens de la longueur. Déposez un peu de rilette de merlu sur le bord du radis et roulez celui-ci sur lui-même. Tenez le roulé avec un pique en bois. Présentez-les sur des assiettes avec un peu de verdure (ici des plumets de fenouil et de la mâche).

### Soupe de carottes

Pour 4 personnes : 1 branche de persil, 1 càc de cumin, de l'huile d'olive, 1 oignon, 600g de carotte, 1 pomme de terre, 1 l de bouillon de volaille.

Dans une cocotte-minute, faire chauffer l'huile. Y faire revenir l'oignon émincé, ajouter la pomme de terre et les carottes épluchées et coupées en morceaux.

Au bout de 5 min, l'ensemble doit avoir pris une belle coloration caramel. Ajouter alors le bouillon, fermer la cocotte et faire cuire 10 min à partir de la rotation de la soupape.

Pour terminer ajouter le cumin et le persil et mixer.

### Pomme de terre croisillon au four

Pour 4 personnes : 6 pommes de terre, sel, poivre, 2 càs d'huile d'olive, 50g de beurre.

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7-8). Laver les pommes de terre sans les éplucher. Les essuyer. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. A l'aide d'un couteau, faire des croisillons d'environ 1cm de profondeur.

Mettre un peu de beurre, une goutte d'huile, saler, poivrer chacune des pommes de terre.

Les mettre sur une plaque et les faire cuire pendant 45 min au four. Présentez-les sur des assiettes avec de la Clayton de Cuba.

Après 2 semaines de fermeture, le Jardin a rouvert ses portes ce lundi dans la joie des retrouvailles et des vœux partagés pour la nouvelle année ! C'est tout naturellement que nous vous souhaitons tout le meilleur pour l'année 2024 et que nous vous remercions pour votre engagement et votre participation à l'aventure du jardin.

C'est une nouvelle année qui s'annonce riche et qui commence avec les travaux de notre nouvelle boutique ainsi que par la plantation de notre première haie brise vent samedi prochain !

De la part de toute l'équipe du jardin,



*Toute l'équipe du jardin de cocagne de Limon vous adresse  
ses meilleurs vœux pour l'année 2024*



Co-financé par le  
Fonds social européen  
dans le cadre de la  
réponse de l'Union à  
la pandémie  
de COVID-19