

La Feuille de Chou n°12

Votre Petit Panier



- ✓ 1 kg de carotte orange
- ✓ 1 kg de pomme de terre désirée (tendre)
- ✓ 1 kg de poireau
- ✓ 650g de navet violet
- ✓ 100g de mâche

Votre Grand Panier



- ✓ 1kg500 de carotte orange
- ✓ 1 kg de pomme de terre désirée(tendre)
- ✓ 1 kg500 de poireau
- ✓ 1 kg de navet violet
- ✓ 250g de pak-choï
- ✓ 500g de chicorée chioggia

Tartinade carotte gingembre orange et cacahuète

Pour 1 petit bol : 300 g de carottes (2 moyennes), 1 càs de purée de cacahuète, 1 cm de gingembre frais, 1 orange bio, sel.

Laver les carottes, les couper en morceaux. Les faire cuire à la vapeur une petite dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Placer les carottes dans le bol du mixer avec la purée de cacahuète, le zeste d'orange râpé, le gingembre râpé, une pincée de sel. Presser l'orange, ajouter le jus au bol du mixer.

Mixer par pulsation, jusqu'à obtenir une texture de tartinade, plus ou moins lisse selon votre préférence. Rectifier l'assaisonnement. Au besoin, ajouter un peu d'eau pour ajuster la consistance.

Tartiflette aux poireaux et navets

Pour 6 portions : 500 g de navets, 500 g de blancs de poireaux, 5 tranches de lard fumé, 1 échalote, 1 oignon 5 gousses d'ail, 20 cl de vin blanc, 200 g de crème fraîche, 1 reblochon, 2 cuillères à soupe de persil, huile d'olive, sel, poivre.

Eplucher les légumes puis les laver à l'eau fraîche. Les essuyer. Huiler un plat à gratin. Découper les navets en fines tranches et les poireaux en tronçons. Eplucher l'ail, l'oignon et l'échalote puis les émincer. Hacher finement le persil préalablement lavé et essuyé. Découper le lard fumé. Émincer l'oignon et le mettre à revenir dans une poêle bien chaude, avec l'huile, le lard fumé environ 5 min en mélangeant. Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, le vin blanc. Saler et poivrer.

Faire plusieurs couches légumes/oignons-lard/crème dans le plat à gratin. Couper le reblochon en deux horizontalement puis déposer les deux moitiés sur la tartiflette. Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 30 minutes. Vérifier que les navets soient bien cuits avec la pointe d'un couteau.

Lancement du site internet du Jardin !

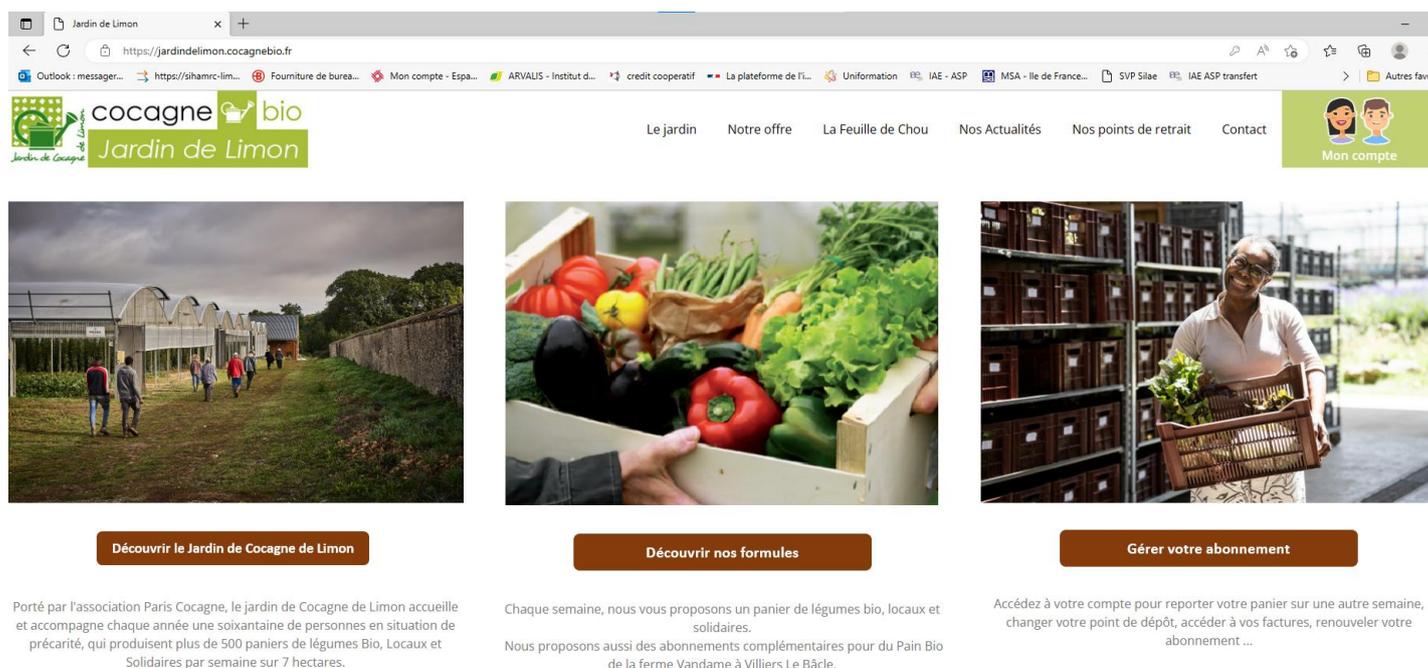
Le site internet du jardin est accessible pour vous tous via le lien : <https://jardindelimon.cocagnebio.fr/>

Vous recevrez tous un mail automatique **ce jeudi 23 Mars** avec un lien sur lequel il vous faudra cliquer pour accéder à l'interface et paramétrer votre mot de passe.

Nous vous adressons également aujourd'hui un manuel qui, nous l'espérons, vous aidera à accéder à votre espace personnel et à en utiliser les principales fonctionnalités.

Bien évidemment, Christine est à votre disposition pour répondre à vos questions et vous guider !

De la part de toute l'équipe !



Découvrir le Jardin de Cocagne de Limon

Porté par l'association Paris Cocagne, le jardin de Cocagne de Limon accueille et accompagne chaque année une soixantaine de personnes en situation de précarité, qui produisent plus de 500 paniers de légumes Bio, Locaux et Solidaires par semaine sur 7 hectares.

Découvrir nos formules

Chaque semaine, nous vous proposons un panier de légumes bio, locaux et solidaires.
Nous proposons aussi des abonnements complémentaires pour du Pain Bio de la ferme Vandame à Villiers Le Bâcle.

Gérer votre abonnement

Accédez à votre compte pour reporter votre panier sur une autre semaine, changer votre point de dépôt, accéder à vos factures, renouveler votre abonnement ...