



# LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

**Chers tous,**

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 27 avril au 2 mai

Nous en profitons aussi pour vous rappeler que la boutique sera ouverte ce jeudi 30 avril et le samedi 2 mai aux horaires habituels. La boutique sera fermée ce vendredi 1er Mai 2026.

Bonne lecture !

---

## LA PREMIERE RECOLTE DES FRAISES DU JARDIN



Les récoltes de fraises débutent au jardin. Cultivées sous serre, les fraises sont récoltées tous les matins avec un soin particulier pour ne pas les abîmer.

Nous vous les proposerons à la boutique dès cette semaine et nous vous les proposerons dans les paniers dans les semaines à venir.

Bonne dégustation !

---

## LA COMPOSITION DE VOS PANIERS

### Semaine 18 : 27 avril au 2 mai 2026



#### Petit Panier BIO

- Pomme de terre Chérie (1kg)
- Céleri-rave (400g)
- Poireau (1kg)
- Blette (800g)
- 1salade laitue ou iceberg



#### Grand Panier BIO

- Pomme de terre Chérie (1kg)
- Céleri-rave (400g)
- Poireau (1.5 kg)
- Blette (1.5 kg)
- 1 botte d'oignon nouveau
- 1salade laitue ou iceberg

---

## LA RECETTE DE LA SEMAINE

### CREME DE CELERI RAVE AUX NOISETTES



**Ingrédients pour 4 personnes :**

1 céleri-rave, 2 oignons, 2 cuillères à soupe d'huile, 20 cl de crème fraîche, 25 g de noisettes grillées, sel, poivre, muscade.

**Mode préparatoire :**

1. Peler et ciseler les oignons, les faire revenir dans une poêle.
2. Peler et rincer le céleri-rave, le couper en morceaux.
3. Ajouter le céleri aux oignons.
4. Faire cuire le céleri jusqu'il soit fondant.
5. Ajouter de la crème fraîche, le sel, le poivre la muscade et mixer.
6. Ajouter un filet d'huile.

## BLETTES A LA CROATE



### Ingrédients pour 2 personnes :

300 g de blettes (côtes et feuille), 200 g de pommes de terre (pesées épluchées), 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, 1 gousse d'ail, poivre du moulin

### Mode préparatoire :

1. Éplucher les pommes de terre et les découper en dés de 1 cm environ.
2. Laver les blettes et séparer les côtes du vert. Découper les côtes en biseau et en petits tronçons
3. Cuire à la vapeur les dés de pomme de terre et les tronçons de côtes pendant 10 minutes. Pendant ce temps, découper les feuilles en lanières de 2 cm environ.
4. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole et ajouter les côtes et les pommes de terre précuites. Saler et saupoudrer des épices.
5. Quand le mélange est bien chaud, ajouter le vert des blettes et le poivre. Laisser réduire en remuant doucement pendant 10 minutes environ. Ajouter 5 à 6 cuillères à soupe d'eau pendant la cuisson pour que le mélange soit bien onctueux. Les pommes de terre doivent commencer à fondre.
6. Couvrir la casserole et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes en remuant à mi-cuisson. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin

## Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhalla

<https://jardindelimon.cocagnebio.fr/>

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

