



# LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

**Chers tous,**

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 5 au 9 mai.

Nous vous rappelons que la boutique sera ouverte **mercredi 7 et vendredi 9 mai de 15h à 19h**. Vous pourrez donc y récupérer vos abonnements de paniers/pains/oeufs et faire vos achats sur ces 2 jours. Nous vous y attendons nombreux pour profiter aussi de la vente de plants et de premières fraises !

Bonne lecture !

---

## LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 19 : 5 au 9 MAI



### Petit Panier BIO

- Pomme de terre Azilis (1 kg)\*
- Blette (1 kg)
- 1 botte de navets nouveaux
- 1 botte de persil
- 1 salade sucrine



### Grand Panier BIO

- Pomme de terre Azilis (1 kg)\*
- Blette (1.5 kg)
- 1 botte de navets nouveaux
- 1 botte de persil
- Petit pois (400g)
- 1 salade sucrine

Nous vous proposons un beau panier de printemps avec de la verdure fraîchement récoltée dans les serres.

---

## LA RECETTE DE LA SEMAINE



### CRUMBLE BLETTES ET BLEU D'AUVERGNE

#### Ingrédients pour 6 personnes :

700g de blettes, 200g de bleu d'Auvergne, 70g de cerneaux de noix, sel et poivre. Pour la pâte : 60 g de beurre fondu, 2 œufs, 4 càs de farine, 6 càs de chapelure.

#### Mode préparatoire :

1. Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Y plonger les blettes. Bien les égoutter.
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Couper le bleu en petits cubes.
4. Tapisser de blettes un plat à gratin. Ajouter le Bleu et poivrer selon goût.
5. Battre les œufs dans un saladier, mélanger la farine, la chapelure, les œufs battus et le beurre.
6. Répartir la pâte à crumble dans le plat à gratin et faire cuire au four 15 min environs.
7. Saupoudrer de noix concassées avant de servir.



## POMME DE TERRE TAPEES

### Ingrédients pour 4 personnes :

800g de pommes de terre, un peu d'huile d'olive, et de la fleur de sel.

### Mode préparatoire :

1. Lavez bien 800g de pommes de terre. On commence par les faire bouillir, dans une grande casserole, départ eau froide. Dès que ça bout, on baisse le feu, on couvre, et on les laisse bien cuire. Il faut vraiment qu'elles soient très cuites. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille et de la variété des pommes de terre. Ici je les ai laissées 30mn. Égouttez-les bien.
2. Préchauffez le four à 180° CHALEUR TRADITIONNELLE (c'est à dire que ce sont les résistances du bas et du haut qui chauffent ! on ne met pas la chaleur tournante), avec une grille au milieu.
3. Huilez une plaque de 40x30cm, au pinceau, avec de l'huile d'olive. Il est important que la plaque soit en métal, pour que ça rissolle bien !
4. Déposez les pommes de terre en les espaçant un peu : et tapez-les avec une poêle ou avec quelque chose d'assez lourd, (huilez légèrement l'ustensile avec lequel vous allez taper, car l'amidon des pommes de terre colle. Vous pouvez aussi mettre du papier sulfurisé entre l'ustensile en question et les pommes de terre).
5. Badigeonnez-les avec de l'huile d'olive, au pinceau.
6. On enfourne pour 20mn, on sort la plaque, et on les retourne :
7. Et on les remet au four pour 15mn. Elles seront ainsi bien dorées dessus/dessous !
8. Ajoutez de la fleur de sel partout par tout.
9. SERVEZ-LES IMMÉDIATEMENT ! Elles doivent être dégustées bien chaudes, dès la sortie du four. Si vous voulez vous organiser à l'avance, rien de plus simple : faites bouillir les pommes de terre quand vous voulez. Vous n'aurez plus qu'à les faire rissoler juste avant de les servir. Je le fais tout le temps, c'est parfait !

---

## LA SAISON BAT SON PLEIN AU JARDIN

Nous avons un bon début de saison au jardin dont nous espérons vous faire profiter pleinement.

Les serres sont magnifiques et les températures douces de ces dernières semaines ont favorisé le développement rapide des légumes primeurs (blette, navets). Dans les serres toujours, les fraises rougissent à vue d'oeil et nous serons ravis de vous en proposer à la boutique cette semaine.

Dans les champs, notre obstination à revoir nos itinéraires techniques pour favoriser de bons rendements tout en améliorant les conditions de travail porte ses fruits. Pour l'illustrer, nous partageons avec vous une photo de notre nouveau rouleau perforateur. Cet outil permet de percer les trous à la juste distance sur les planches de culture. L'outil est très simple à passer et permet de planter par exemple des choux sans erreur.

Nous avons aussi de la chance car le violent orage de grêle qui a frappé Paris samedi dernier a épargné Vauhallan et ses environs !



**Récolte de navets primeur sous les serres**



**La serre de fraises**



**Un bon début de saison dans les champs**

---

## ACTUALITE DU JARDIN



**FETE DES PLANTS**  
MERCREDI 7 MAI  
VENDREDI 9 MAI



## Fête des plants les 7 et 9 mai au jardin

Nous proposerons des plants à la vente le mercredi 7 mai et le vendredi 9 mai à la boutique pendant les horaires d'ouverture habituels.

Vous y trouverez des plants de tomates de différentes variétés ainsi que d'autres plants (aubergines, poivrons, salades, ciboulettes et pourpier) !



## La boutique du jardin ouvrira ses portes le samedi à partir du 17 mai

La boutique du jardin ouvrira ses portes les samedis matin de 9h à 12h à partir du samedi 17 mai en plus des jeudis et vendredis.

Nous nous organisons au mieux pour franchir cette étape importante de la vie du jardin.

Nous en profiterons pour diversifier l'offre de produits bio et locaux proposée à la boutique. Nous allons nous équiper d'un meuble frigo pour vous proposer des produits laitiers franciliens !

Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallan

<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](#)

