



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 26 au 31 mai.

Nous vous rappelons qu'étant donné le jeudi férié de l'Ascension du 29 mai, la boutique sera ouverte le mercredi 28 mai de 15h à 19h ainsi que le samedi 31 mai de 9h à 12h. Vous pourrez donc y récupérer vos abonnements de paniers/pains/oeufs et faire vos achats sur ces 2 jours.

Bonne lecture !

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS

Semaine 22 : 26 au 31 MAI



Petit Panier BIO

- Courgette (800g)
- 1 botte de betterave
- 1 chou-rave
- 1 salade Lolo Rosa
- 1 bouquet de persil
- Fraise (250g)



Grand Panier BIO

- Courgette (1 kg)
- 1 botte de betterave
- 2 choux-raves
- 2 salades Lolo Rosa
- 2 bouquets de persil
- Fraise (250g)

Nous vous proposons un beau panier de printemps avec à nouveau des fraises du jardin dans votre panier !

LA RECETTE DE LA SEMAINE



TARTE AUX FANES DE BETTERAVES

Ingrédients pour 4 personnes :

1 belle botte de fanes de betterave, 200 g de lardons fumés, 100 g d'emmental râpé, 20cl de crème fraîche semi-épaisse, 1cuillère à soupe de sauce tomate, 1cuillère à soupe de moutarde, 1 pâte feuilletée

Mode préparatoire :

1. Faites bouillir une casserole d'eau.
2. Rincez les fanes sous l'eau puis coupez-les grossièrement pour retirer la nervure du centre.
3. Faites-les blanchir 5 minutes. Puis égouttez-les. Préchauffez le four à 180°C.
4. Mélangez la crème avec la moutarde et la sauce tomate.
5. Ajoutez les feuilles de betterave, les lardons émincés en petits cubes et le fromage râpé.
6. Salez et poivrez.
7. Foncez la pâte dans un moule à tarte, versez l'appareil et enfournez 25/30 minutes environ.



CARPACCIO DE CHOU-RAVE AU SESAME

Ingrédients pour 6 personnes :

1 beau chou-rave, 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, ou du jus de citron, 2 cuillères à soupe d'huile de sésame toastée ou autre huile vierge, 1 cuillère à café rase de sel fin, poivre du moulin, quelques aromatiques pour servir aneth, basilic, coriandre.

Mode préparatoire :

1. Peler le chou-rave. Le laver et, à l'aide d'une mandoline, l'émincer en tranches très fines. Les déposer en rosace sur une grande assiette.
 2. Dans un bol, mélanger le sel et le vinaigre puis ajouter l'huile de sésame. Badigeonner au pinceau les tranches en insistant entre les rondelles.
 3. Filmer ou couvrir et laisser reposer minimum une demi-heure, voire plus au frais.
 4. Servir avec quelques tours de moulin à poivre et des petites herbes aromatiques.
-

DE BELLES SORTIES VERS L'EMPLOI DES JARDINIERS DE LIMON

Ce premier semestre s'est accompagné de nouvelles richesses de promesses pour les salariés en parcours du jardin avec déjà **7 sorties vers l'emploi en CDD et CDI dans des domaines variés et 1 sortie en formation.**

En début d'année, Dominique nous quittait après 4 ans passés à nos côtés. Dominique a apporté une magnifique pierre à la vie du jardin en préparant avec soin et élégance la boutique. **Dominique** a profité de son parcours pour passer son certificat d'aptitude à la conduite d'équipements de chantiers (CACES). Dominique a aussi réalisé un stage de 2 semaines à l'Abbaye de Limon en tant qu'homme d'entretien. Son stage a été concluant et un poste en CDI lui a été proposé à l'Abbaye.

Yasin et **Hagar** nous ont quitté pour un poste en CDI en tant qu'employé libre service au Carrefour de Massy, **Fatima** a retrouvé un poste d'employée de vente chez Action, **Henda** a intégré la formation conduisant au DE d'Infirmière, et **Christophe** a saisi une offre d'emploi en CDD en tant qu'agent technique à la mairie de Wissous.

Vendredi dernier, l'équipe du jardin était rassemblée autour de **Chrystelle** pour lui souhaiter tout le meilleur. Chrystelle débutera la semaine prochaine dans la vente au sein d'un caviste situé à quelques encablures du jardin avec l'opportunité d'un CDI une fois son premier contrat en CDD accompli avec succès.



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](#)

