

Votre Petit Panier



- ✓ 500 g de courgette
- ✓ 1 botte de carotte
- ✓ 1 chou-rave
- ✓ 1 botte d'oignon
- ✓ 1 salade
- ✓ 1 bouquet de persil

Votre Grand Panier



- ✓ 700 g de courgette
- ✓ 2 bottes de carotte
- ✓ 1 chou-rave
- ✓ 2 bottes d'oignon
- ✓ 2 salades
- ✓ 1 bouquet de persil

Fanes d'oignons nouveaux en amuse-bouche

Pour 2 personnes : 1 botte d'oignon nouveaux, 1 noix de beurre et ou bien 1 cuillère à soupe d'huile, sel, piment d'Espelette et poivre.

Nettoyer les tiges, les couper en tronçons de deux ou trois centimètres. Faire chauffer la matière grasse. Faire suer cette verdure à feu doux 10 mn environ. Remuer. Elles doivent rester molles, et caramélisent par endroits. Saler, mettez du piment d'Espelette ou autre si vous le souhaitez et poivrer.

Manger sur du pain chaud.

Achards de chou-rave et vert d'oignon

1 chou-rave, 2 belles carottes, une poignée de courgette coupé en fine lanière, 1 à 2 brins d'oignon nouveaux, 1 gros piment (facultatif), 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 1 gousse d'ail, 1 pincée de gingembre frais, 1 pincée de moutarde en graines, 1 gousse d'ail, sel et poivre.

Râpez le chou et les carottes. Émincez le vert de l'oignon. Coupez le gros piment en fines lamelles.

Ajoutez-y le gingembre, les lanières de courgettes et l'ail finement haché.

Salez, poivrez.

Laissez macérer avec l'huile et le vinaigre pendant au moins une demi-heure avant de consommer.

Clafoutis de courgette au parmesan et persil

Pour 2 portions : 500 g de courgettes, 35 g de parmesan râpé, 30 g de farine, 35 g de crème fraîche liquide, 1 gousse d'ail, 2 œufs, 1 càc persil, 3 brins de persil, sel, poivre, 1 càs d'huile d'olive.

Découpez les courgettes en petits dés, faites-les revenir à la poêle pendant 10 minutes avec un peu d'huile d'olive et la gousse d'ail hachée. Râpez le parmesan, mélangez les œufs entiers avec la crème, la farine tamisée, le parmesan, le persil ciselé. Ajoutez les dés de courgette une fois leur cuisson terminée. Versez la préparation dans des moules à muffins individuels ou dans un plat familial. Enfournez à four chaud (180°C) pendant 20 minutes

Laissez tiédir et démoulez vos clafoutis.

J-7 avant l'ouverture de notre nouvelle boutique !

Chers tous,

Les travaux seront finis d'ici la fin de la semaine et nous avons commencé à achalander le local avec nos nouveaux produits et à organiser l'espace. Jeudi dernier, les bénévoles, jardiniers et salariés permanents du jardin concerné par la boutique se sont réunis pour préparer l'ouverture. Le sens de circulation, la présentation des produits et les questions de retrait des paniers et pains ont été abordés.

Le fait de tenir la boutique dans un local de 70m2 et non plus dans le hangar agricole de 500m2 entraine bien entendu des ajustements que nous essayons d'anticiper au mieux.

Pour rappel, à partir de jeudi 27 juin, la boutique du jardin sera ouverte deux fois par semaine, **le jeudi et le vendredi de 15h à 19h**. Pour le lancement, nous maintiendrons le jeudi l'ouverture jusqu'à 19h30 si besoin.

Vous pourrez ainsi passer récupérer votre panier et réaliser vos achats complémentaires aussi bien le jeudi que le vendredi sur les plages horaires d'ouverture concernées. Pour vous éviter trop d'attente, nous vous recommandons de profiter aussi du créneau du vendredi pour récupérer votre panier.

Enfin, pour célébrer ensemble cet heureux évènement, nous organiserons un pot de l'amitié et des visites du jardin à la fois le jeudi 27 et le vendredi 28.

De la part de Marc et de toute l'équipe,

