

La Feuille de Chou n°27

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg500 de courgette mixte
- ✓ 2 aubergines
- ✓ 1 concombre mixte
- ✓ 1 botte de ciboule
- ✓ 1 botte de basilic

Votre Grand Panier



- ✓ 2kg200 de courgette mixte
- ✓ 2 aubergines
- ✓ 1 concombre mixte
- ✓ 1 botte de ciboule
- ✓ 1 botte de basilic
- ✓ 700g d'haricot plat

Velouté de courgettes chaud ou froid

Pour 4 personnes : 600g de courgettes, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 bouillon cube de légumes, 2 càs de mascarpone, huile d'olive, 50 à 70 cl d'eau, sel et poivre.

Laver et couper les courgettes en petits morceaux. Éplucher et écraser la gousse d'ail. Dans une casserole, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir les courgettes. Émietter le cube, ajouter le thym, l'ail et couvrir d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que les courgettes soient cuites. Une fois les courgettes cuites, retirer le thym et la gousse d'ail. Mixer les courgettes avec le bouillon puis ajouter la crème fraîche ou le mascarpone. Mixer à nouveau et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Aubergines marinées à l'huile d'olive

Pour 4 personnes : 2 aubergines, 6 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, poivre, sel, huile d'olive.
Nettoyez les aubergines puis ôtez la queue. Hachez-les en tranche de 5 mm après avoir enlevé un peu de peau sur le devant et sur l'arrière. Recouvrez la plaque de cuisson avec une feuille de papier alimentaire en l'enduisant par la suite d'huile d'olive. Disposez les portions d'aubergines sur le dessus. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez. Cuisez la préparation au four durant 10 min. Retournez-la puis mettez-la à nouveau sous grill pendant 10 min. Refroidissez les morceaux d'aubergines. Déposez 2 tranches de ces dernières dans une boîte hermétique et additionnez un peu d'ail pelé et de persil finement haché. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que les tronçons d'aubergines soient épuisés. Couvrez-les d'huile d'olive et laissez-les tremper pendant 24 h.

Chers tous,

Ce début de saison a été compliqué pour le jardin et nous avons rencontré des difficultés multiples.

Les salades ont mal poussé en raison de manque d'eau, les courgettes primeurs ont attrapé l'oïdium ce qui provoque un feutrage blanc – gris sur les feuilles et réduit les rendements. Les semis de radis botte ont avortés. Les attaques de puceron sous serre nous ont aussi inquiété et les doryphores, connus comme le ravageur dangereux pour les pommes de terre ne nous a pas épargné nous plus. A cela s'ajoute un développement inquiétant des « mauvaises herbes » pour l'ensemble de nos cultures !

Nous le savons, la qualité de nos paniers a pu s'en ressentir ces dernières semaines et vous savoir à nos côtés dans cette période complexe nous aide !

Nous ne sommes pas restés les bras croisés et nous nous acharnons à faire face à la situation pour ajuster nos méthodes de travail et vous offrir le meilleur ! Un temps important est consacré au désherbage que nous mécanisons au maximum pour plus d'efficacité et de confort de travail. Vincent et Olivier ont ainsi passé la bineuse sur les parcelles de carottes, betteraves et cèleri par exemple. Cet outil incontournable en maraichage permet de sarcler les mauvaises herbes de part et d'autre de la culture semée grâce à des socs spécifiques. Nous venons aussi de finir la plantation de nos 60 000 Poireaux !

Enfin, l'arrivée des légumes d'été nous requinquent et nous sommes fiers de partager avec vous nos richesses dans vos paniers cette semaine !

De la part de toute l'équipe,

