



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 29 juin au 4 juillet.

Bonne lecture !

LES PREMIERES TOMATES DU JARDIN

La canicule de la semaine dernière a accéléré le développement de nos légumes et nous croulons cette semaine sous les aubergines et courgettes notamment. Nous partageons avec vous nos richesses en vous proposant un panier généreux qui, nous l'espérons, vous apportera satisfaction.

Les tomates rougissent à vue d'œil et nous vous en proposons pour la première fois dans les paniers ainsi qu'à la boutique.

Pour en faciliter la récolte, nous avons fait le choix cette année d'en réduire la quantité plantée sous serre de façon à faciliter le passage des brouettes dans les passe-pieds. Ce choix est aussi guidé par le constat que les tomates produisent abondamment en plein cœur de l'été au moment où la plupart d'entre vous sont en vacances !

De la même façon que l'année dernière, nous avons donc planté en décaler des tomates en plein champ de façon à avoir un pic de récolte fin Aout au moment des retours en vacances. Nous craignons toutefois que les pics de chaleur entraînent une précocité de récolte! A suivre !



Les serres de tomates



La mise en paniers



Les tomates en caisses

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS DE LA SEMAINE (S27)



Petit Panier BIO

- Tomate (500g)
- Courgette (1kg)
- Aubergine (500g)
- 1 concombre
- Haricot Plat (200 Plat)
- 2 salades feuille de chêne
- 2 bouquets d'herbes aromatiques (persil/basilic)



Grand Panier BIO

- Tomate (1 Kg)
- Courgette (2 kg)
- Aubergine (1 kg)
- 2 concombres
- 2 salades feuille de chêne
- 2 bouquets d'herbes aromatiques (persil/basilic)

LES RECETTES DE LA SEMAINE

PIZZA AUX COURGETTES, SCAMORZA ET PIGNONS DE PIN



Ingrédients pour 4 personnes :

450 g de pâton de pâte à pizza, 3 courgettes, 100 g de ricotta, 100 g de mascarpone, 60 g de pignons de pin, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 scamorza, (mozzarella fumée, chez le fromager ou le traiteur italien), un peu de farine pour le plan de travail, sel et poivre.

Mode préparatoire :

1. Étalez la pâte à pizza sur le plan de travail fariné (adaptez la taille à votre plaque de four) puis transférez-la sur la plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 20 min. Préchauffez le four à 240-250°C.
 2. Pendant ce temps, rincez et séchez les courgettes. Détaillez-les en lamelles à l'aide d'un économiseur ou d'une mandoline. Mélangez la ricotta et le mascarpone sur la pizza, rangez les lamelles de courgette sur le dessus. Parsemez de pignons de pin. Salez et poivrez. Arrosez d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faites cuire 15 min. Coupez la scamorza en tranches et ajoutez-la à mi-cuisson.
 3. Servez avec un filet d'huile d'olive.
-



LE RAPPORT D'ACTIVITE 2025

A la suite de son Assemblée Générale, l'association a organisé vendredi dernier, le 26 Juin, une réunion d'information auprès d'une vingtaine de participants que nous remercions pour leur participation.

Nous avons présenté le rapport d'activité de l'année 2025 contenant un bilan des actions du jardin tant en termes de maraichage que d'accompagnement socio - professionnel.

Ce document est accessible via le lien ci-dessous. Bonne lecture à vous tous !

[Cliquez ici pour le rapport d'activité](#)

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](#)

