

La Feuille de Chou n°3

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de carotte orange de Luc
- ✓ 800g de pdt Désirée tendre
- ✓ 500g de potimarron vert ou gris
- ✓ 400g de radis red meat
- ✓ 400g de pain de sucre
- ✓ 250g d'échalote

Votre Grand Panier



- ✓ 1kg500 de carotte orange de Luc
- ✓ 1kg de pdt Désirée tendre
- ✓ 1kg300 de potimarron vert ou gris
- ✓ 500g de radis red meat
- ✓ 400g de pain de sucre
- ✓ 350g d'échalote
- ✓ 1 bouquet de coriandre

Pickles de carotte gingembre et orange

Ingrédients pour 1 pot : 2 carottes de taille moyenne, 60 ml de vinaigre blanc ou du vinaigre de cidre, 100 ml d'eau, 1 orange à jus, 1 morceau de gingembre d'un centimètre, 2 càs de sucre blond, 1 càc de sel fin, 1 càc de graines de coriandre.

Lavez votre pot à l'eau très chaude et laissez-le sécher tête en bas sur un torchon propre (la recette est donnée pour un pot taille pot de confiture standard). Epluchez vos carottes et taillez les en rondelles fines ou en lanières (à l'aide d'un épluche légumes). Pelez votre gingembre et détaillez-le en très fines tranches. Pressez votre orange et réservez le jus. Taillez la peau de l'orange en zestes fins en enlevant bien la petite peau blanche (1 càs de zestes).

Dans une petite casserole versez le vinaigre, l'eau, le jus d'orange, le sucre et le sel et portez à frémissement sur feu vif. Coupez le feu sous la casserole.

Remplissez votre pot en procédant par étages : une grosse couche de carottes, quelques lamelles de gingembre, quelques zestes d'orange et quelques graines de coriandre et répétez l'opération jusqu'à ce que le pot soit plein. Versez le liquide chaud contenu dans votre casserole dans le pot jusqu'à ce qu'il recouvre totalement vos carottes. Fermez soigneusement votre bocal et laissez macérer 48 heures minimum avant de déguster. Une fois ouvert ce pot de pickles de carottes gingembre et orange se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

Gratin de potimarron vert ou gris

Pour 2 personnes : 350g de potimarron vert ou gris, 2 carottes, 2 petites pommes de terre, 1 càs de Saint Morêt, 4 tranches de jambon crus, 100g de cantal, sel poivre, noix de muscade et piment d'Espelette facultatif.

Faire cuire les légumes à l'eau salée. Les placer dans le plat à gratin, les écraser à la fourchette pour obtenir une purée grossière. Ajouter sel, poivre et éventuellement noix de muscade. Ajouter le Saint Morêt, bien mélanger. Mixer le jambon cru pour obtenir un hachis. Le déposer sur les légumes écrasés. Couper le cantal en petites lanières et le déposer sur le gratin. Mettre au four 20 minutes.

Chers tous,

Vendredi dernier a été un grand moment de vie collective au jardin avec la tenue des élections du délégué du personnel. 4 jardiniers ont candidaté pour rejoindre, le CSE, l'instance représentative du personnel de l'association. Bravo à Marie Claire, Dominique, Eric et George pour leur contribution. Pour favoriser une bonne prise en compte des attentes de chacun, le CSE est composé de 2 salariés permanents, Olivier et Christine, ainsi que d'un jardinier. Des rencontres mensuelles sont organisées pour débattre de sujets variés comme les recrutements et les départs à venir, un suivi des investissements en cours et des propositions pour améliorer concrètement les conditions de travail. De nombreuses avancées ont ainsi vu comme, par exemple, un meilleur choix des équipements de travail, l'acquisition de poubelles pour le tri, le remplacement du cendrier à l'entrée du jardin ou la mise en place d'un ralentisseur rue des Arpentis pour réduire la vitesse des véhicules !

27 jardiniers ont voté et c'est Marie-Claire qui a été élu avec 13 voix. Bravo Marie-Claire !

Vous trouverez dans vos paniers une surprise réalisée par nos jardiniers lors de 2 ateliers informatiques. Il s'agit d'une carte de vœux réalisée pour vous témoigner de notre gratitude et de notre motivation à faire pousser de magnifiques légumes et à les partager avec vous tous !

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

