

# La Feuille de Chou n°40

## Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pdt Désiré chair farineuse)
- ✓ 400g de blette Barèse
- ✓ 750g de betterave-rouge
- ✓ 1 chou-rave
- ✓ 1 salade

## Votre Grand Panier



- ✓ 1kg de pdt Désiré (chair farineuse)
- ✓ 400g de blette Barèse
- ✓ 750g de betterave-rouge
- ✓ 1 chou-rave
- ✓ 1 salade
- ✓ 300g d'haricot vert
- ✓ 400g de brocoli
- ✓ 500g de tomate mixte

### Purée de pomme de terre aux blettes

Pour 4 personnes : 400 g de pdt, 2 gousses d'ail, 4 feuilles de blettes, 10 cl de crème fraîche, 10 cl de lait, sel et poivre.

Portez une casserole d'eau à ébullition. Plongez-y les pommes de terre et faites-les cuire 25 min. Pendant ce temps, détachez les feuilles de blette et lavez-les soigneusement. Portez à ébullition une autre casserole d'eau et faites-y blanchir les blettes 5 min, avant de les essorer convenablement. Épluchez l'ail et faites également blanchir les gousses 5 min dans l'eau bouillante. Dès que les pommes de terre sont cuites, pelez-les et mixez-les avec les gousses d'ail et le lait. Mélangez bien avant d'ajouter la crème. Salez, poivrez et mélangez à nouveau. Ajoutez les feuilles de blettes émincées puis mélangez une dernière fois. Servez.

### Salade de betterave, chou-rave et pommes de terre

Pour 4 personnes : 225 g de pomme de terre cuite et coupées en dés, 225 g de betterave cuite et coupées en dés, 115 g de chou-rave cuit et coupé en dés, 2 œufs durs, une salade, 1 càs de fromage à la crème, 1 càs de vinaigre balsamique, 1 càs de moutarde, 1 càs d'huile d'olive, sel, poivre et piment d'Espelette

Dans un grand saladier, battre au fouet le fromage à la crème, le vinaigre balsamique, la moutarde, l'huile, le sel et poivre et le piment d'Espelette. Ajouter les pommes de terre, les betteraves, le chou-rave. Mélanger et faire reposer 30 minutes au frigo afin que les parfums se mélangent. Écaler les oeufs durs et les émietter à la fourchette.

Disposer dans chaque assiette, quelques feuilles de salade, un quart de la salade de betteraves, et parsemer d'un peu d'œuf cuit dur émietté.

Chers adhérents,

Vendredi dernier, l'ensemble des salariés du jardin se sont retrouvés autour d'Olivier, Arnaud, Abdelkader et Gilbert pour leur pot de départ commun. Olivier et Arnaud quittent le jardin pour suivre une formation agricole de plus de 6 mois au Centre de Formation de Rungis.

L'enjeu pour eux est d'obtenir le Brevet de Responsable d'Exploitation Agricole. Il s'agit du diplôme incontournable pour être reconnu dans le milieu agricole et ainsi saisir des opportunités d'emploi de salariés agricoles et/ou pour lancer sa propre ferme. Quant à lui, Abdelkader nous quitte pour réaliser son projet de déménagement à Reims et saisir sur place une opportunité d'emploi de préparateur de commande. Enfin, Gilbert a profité de son passage au jardin pour obtenir son Certificat d'aptitude à la conduite d'engins et a multiplié les entretiens d'embauche en vue de saisir un emploi de conducteur de machine.



Au niveau agricole, le moment est venu pour nous de nourrir nos terres en y incorporant du compost de déchet vert que nous nous procurons auprès de la ferme de la Martinière situé à quelques kilomètres de la ferme en plein cœur du plateau de Saclay. La ferme de la Martinière a développé un véritable savoir-faire depuis 1992 pour récupérer les déchets verts des paysagistes franciliens et en assurer le compostage. Le compost de déchet vert constitue un amendement de qualité pour nourrir la vie du sol en y réintégrant de la matière organique. Il s'agit d'une approche essentielle en agriculture biologique où l'enjeu est d'abord de prendre soin du sol et non d'apporter des engrais directement assimilables pour la plante.



De la part de toute l'équipe du jardin,



Cofinancé par le  
Fonds social européen  
dans le cadre de la  
réponse de l'Union à  
la pandémie  
de COVID-19