

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pdt Azilis (chair fondante)
- ✓ 250g d'aubergine
- ✓ 1 fenouil avec fanes
- ✓ 700g d'oignon jaune
- ✓ 500g de radis daïkon
- ✓ 1 botte de persil

Votre Grand Panier



- ✓ 1kg de pdt Azilis (chair fondante)
- ✓ 300g d'aubergine
- ✓ 1 fenouil avec fanes
- ✓ 700g d'oignon jaune
- ✓ 500 g de radis daïkon
- ✓ 2 bottes de persil
- ✓ 1 salade romaine
- ✓ 500g de tomate mixte
- ✓ 250g de cèleri-branche

Velouté de fenouil avec ses fanes

Pour 5 personnes : environ 100 g de fanes de fenouil, 1 petit fenouil, 130 g de radis daïkon, 1 oignon, 50 g de lentilles corail, 25 cl de bouillon, 1 càs d'huile d'olive, sel, poivre et 2 cas de gingembre râpé.

Lavez soigneusement les fanes de fenouil, coupez en petits tronçons les tiges épaisses. Emincez l'oignon et faites-le revenir à l'huile d'olive avec le gingembre dans un faitout. Ajoutez les fanes de fenouil et cuisez quelques minutes, avant de couvrir d'eau. Découpez le radis en tronçon, le fenouil en lanières. Versez dans le faitout, avec les lentilles corail puis le bouillon. Couvrez, laissez cuire une vingtaine de minutes (8 min. à la vapeur). Mixer la préparation. Ajustez la consistance en ajoutant de l'eau si besoin. Dosez sel et poivre à votre goût et servez bien chaud.

Tarte aubergine cantal

Pour 2 personnes : 300 g d'aubergine, 120 g de cantal, 200 g de farine, 70 g d'huile, 50 g d'eau, 1 pincée de sel, du persil, un peu de thym, poivre et du piment d'Espelette.

Pour la pâte, mélangez la farine, l'huile et l'eau dans un saladier. Ajoutez le sel. Formez une boule et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.

Pendant ce temps, lavez et coupez en tronçon l'aubergine. Coupez le fromage en petit cubes. Divisez la pâte en deux parts égales et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur votre plan de travail fariné.

Disposez les morceaux d'aubergine et de fromage en cercle et en quinconce. Ajoutez au centre une tranche d'aubergine et une bonne tranche de fromage.

Versez un filet d'huile, assaisonnez avec du sel, du poivre et saupoudrez de piment d'Espelette.

Faites cuire 35 min dans un four préchauffé à 200 °C. Vérifiez la cuisson des aubergines et de la pâte, celle-ci doit être bien dorée.

Chers adhérents,

Dans votre panier de cette semaine, du fenouil extra frais récolté dans nos champs comme l'illustre la photo ci-dessous. Les serres laissent place aux salades et autres légumes frais en vue de traverser l'hiver. Les récoltes s'annoncent belles.

Ce mercredi est marqué par un rendez-vous important pour Marie, Accompagnatrice Sociale du jardin. Marie est attendue ce mercredi à l'agence Pôle Emploi de Palaiseau pour présenter les postes à pourvoir au sein du jardin à une trentaine de demandeurs d'emploi triés sur le volet par l'équipe de conseillers de l'agence. Marie rencontrera sur place en individuel chaque demandeur d'emploi pour un premier entretien qui sera suivi par un second entretien au jardin pour les candidats présélectionnés. L'agence Pôle Emploi de Palaiseau est un prescripteur de premier ordre pour le jardin car plus de 40% de nos recrutements y sont réalisés. D'autres prescripteurs comme la Maison de l'Emploi et de l'insertion Paris Saclay (MEIF) ou la Maison de la Solidarité de Palaiseau (MDS) sont aussi sollicités pour diffuser nos offres.

Enfin, nous redoutons les fortes pluies attendues pour cette fin de semaine qui, dans le passé, ont entraîné des phénomènes d'inondation du hangar que nous avons bien du mal à contenir.

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