



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 13 au 18 octobre avec un point sur l'actualité du jardin. Nous partageons avec vous la première vidéo témoignage du jardin !

Bonne dégustation à tous !

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS

Semaine 42 : 13 au 18 Oct



Petit Panier BIO

- Pomme de terre Azilis (1 kg)
- Tomate (400g)
- Chou pak-choï (800g)
- Fenouil (500g)
- 1 botte de pourpier (Claytone de cuba)
- 1 salade



Grand Panier BIO

- Pomme de terre Azilis (1 kg)
 - Tomate (600g)
 - Chou pak-choï (1.5 kg)
 - Fenouil (1 kg)
 - 1 botte de pourpier (Claytone de cuba)
 - 1 botte de radis rose
-

LA RECETTE DE LA SEMAINE



VELOUTE DE FENOUIL AU ROQUEFORT

Ingrédients pour 2 personnes :

1 bulbe de fenouil, 1 pomme de terre, ½ l de bouillon de légumes, ½ cuillère à café de curcuma, 1 cuillère à café de gingembre, 50 g de roquefort.

Mode préparatoire :

1. Lavez et coupez le fenouil en morceaux.
2. Epluchez, lavez et coupez la pomme de terre en morceaux.
3. Dans une grande casserole, mettre le bouillon de légume, le fenouil et la pomme de terre et laissez mijoter pendant 15-20 minutes. Enfin de cuisson, retirer le bouillon et ajoutez le curcuma et le gingembre.
4. Mettez le tout dans un mixeur et mixer. Ajouter des morceaux de roquefort et mixer de nouveau.



TARTE AU POURPIER CLAYTONE DE CUBA

pour la pâte :

Ingrédients : 180 g de farine, 1 pincée de sel, 1 cuillère à café bombée de levure chimique, 1/2 cuillère à café de curry en poudre, 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure et le curry.
2. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez soigneusement. Ajouter petit à petit un peu d'eau.
3. Amalgamez le tout à la fourchette, puis à la main.
4. Ne pétrissez pas trop longtemps, arrêtez-vous dès que la pâte est homogène et souple.
5. Abaissez la pâte et déposez-la dans un plat à tarte. Piquez-la et faite la précuire pendant une dizaine de minutes à blanc.

Pour la garniture :

Ingrédients : 1 oignon, 1 gousse d'ail, 200 g de Claytone de Cuba, 3 gros œufs, 20 cl de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, du fromage coupé en dés comté, tome, mozzarella.

1. Faites revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail écrasée dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez la Claytone de Cuba lavée, égouttée et coupée grossièrement. Faites à peine revenir, juste le temps que les feuilles rendent leur eau.
2. Préparez l'appareil en mélangeant dans un grand bol les oeufs et la crème. Salez et poivrez à votre convenance.
3. Étalez la moutarde sur la pâte cuite à blanc, déposez-y la Claytone cuite. Versez l'appareil et terminez par les cubes de fromage.
4. Enfournez à 180°C à chaleur tournante pour 30 minutes environ.

PAROLE AUX JARDINERS: LA VIDEO TEMOIGNAGE DE CHRYSTELLE !



Nous sommes très fiers de partager avec vous la première vidéo témoignage du jardin de Limon ! Donner la parole aux jardiniers nous a semblé essentiel en cette période tourmentée pour partager avec tous notre quotidien.

Nous nous sommes donc équipés et formés pour proposer à nos jardiniers, au moment de leur sortie, de recueillir leur témoignage.

Voici donc celui de Chrystelle qui a travaillé pendant 9 mois au jardin de Limon avant de prendre un poste en CDI dans la vente. Le montage peut être amélioré. C'est un début.

Merci de vos retours !

ACTUALITE DU JARDIN



Le jardin de Limon a participé à la mobilisation de samedi dernier

Le jardin de Limon a participé samedi dernier au rassemblement organisé à Paris par le mouvement associatif. L'enjeu était pour les associations d'alerter sur la dégradation des financements publics qui fragilisent le modèle économique d'un grand nombre de structures.

La fréquentation était bonne et le constat est unanime. Les difficultés que nous ressentons au quotidien avec la baisse des subventions publiques sont partagées par l'ensemble du mouvement associatif et de l'économie sociale et solidaire : baisse généralisée des subventions, 180.000 emplois supprimés en 2025, une situation inédite et très préoccupante.



La réunion plénière des jardiniers

Chaque trimestre, un vendredi matin sur un format de 2 heures, est organisée une réunion plénière avec l'ensemble des salariés de l'association. C'est un événement d'importance qui vise à faire le point sur l'actualité maraîchère et sociale tout en répondant aux questions des uns et des autres. C'est aussi un moment de convivialité attendu car chacun est invité à apporter le plat de son choix pour le partager avec tous.

Le message essentiel tenait en un sentiment de gratitude pour l'engagement de chacun au travail et dans son accompagnement. La saison a été bonne et nous avons besoin, au cœur du tourment politique de cette rentrée, de nous émerveiller encore et encore devant par exemple nos courges aux formes atypiques et aux couleurs bariolées. Les sorties vers l'emploi des collègues mettent aussi du baume au cœur.

Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallan

<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](#)

