

# La Feuille de Chou n°43

## Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pdt Azilis (chair tendre)
- ✓ 1kg de carotte rouge
- ✓ 400g de chou blanc
- ✓ 1 botte de cresson
- ✓ 200g de poivron vert
- ✓ 400g de radis Daïkon
- ✓ 1 salade

## Votre Grand Panier



- ✓ 1kd de pdt Azilis (chair tendre)
- ✓ 1kg de carotte rouge
- ✓ 600g de chou blanc
- ✓ 2 bottes de cresson
- ✓ 200g de poivron vert
- ✓ 750g de radis Daïkon
- ✓ 2 salades
- ✓ 800g de courgette

### Mille-feuille de chou et de radis blanc

Ingrédients pour 4 mille-feuilles : 10 à 15 cm de radis blanc daïkon, 5 à 7 belles feuilles de chou blanc, 1 fond de verre de vin blanc, 4 ou 5 feuilles de laurier, 3 brins de persil, fleur de sel, poivre, beurre, huile d'olive.

Préparation : Lavez le chou, retirez les côtes et les parties dures et taillez les feuilles plus ou moins en rectangles, pas trop grands. Pelez le morceau de radis et taillez-le en rondelles de 2 mm d'épaisseur environ. Il vous en faut 16 au minimum. Lavez et séchez le persil. Dans une cocotte à couvercle allant au four ou dans un plat (à défaut) que vous couvrirez, huilez légèrement le fond puis placez 4 morceaux de feuilles de chou puis 1 rondelle de radis par-dessus et enfin, un peu de persil. Continuez ainsi à monter votre mille-feuille en 4 ou 5 couches. Il n'est pas nécessaire de mettre du persil à chaque couche, une sur deux suffisent. Si elles sont plus fines ou que la feuille est plus grande, n'hésitez pas à mettre alors 2 rondelles. Le résultat doit être harmonieux mais n'a pas besoin d'être parfait. Terminez par une tranche de radis. Lorsque vos mille-feuilles sont montées, versez le vin blanc, glissez plusieurs feuilles de laurier entre eux et salez d'une très légère pincée de sel. On peut aussi poivrer légèrement. Couvrez le plat avec un papier cuisson ou un couvercle de la bonne taille. Et si vous utilisez une cocotte, fermez-la tout simplement. Enfouez à 200°C pour 25 minutes environ. Sortez du four, ouvrez la cocotte (ou découvrez le plat) et déposez quelques copeaux de beurre. Parsemez de fleur de sel et d'un peu de poivre puis laissez tiédir 5 minutes avant de servir.

Servez et ajoutez, selon votre goût, quelques gouttes de bonne huile d'olive ici ou là... Un peu de poivre et dégustez.

### Purée de pomme de terre au cresson

Pour 4 personnes : 800g de pomme de terre, 1 botte de cresson, 100g de beurre, 5cl de crème, sel, poivre.

Coupez les queues et lavez les feuilles soigneusement à l'eau claire légèrement citronnée ou vinaigrée et essorez délicatement.

Cuire de gros quartiers de pomme de terre à l'eau frémissante salée. Égoutter et écraser au presse purée.

Ajouter le beurre et la crème. Travailler à la spatule sur feu très doux pour incorporer le beurre et la crème et assaisonner. Faites suer vos feuilles de cresson au beurre (entières ou ciselées). La cuisson est très rapide.

Faire "tomber" les feuilles comme pour les épinards.

Mélanger immédiatement le cresson et la purée de pomme de terre. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Dresser et servir.

Chers tous,

A l'occasion de la journée portes ouvertes du Samedi 30 Septembre, un chantier participatif suivi par une trentaine de volontaires a été organisé pour nous aider à récolter les haricots blancs type coco de Paimpol. Ce fut un moment de partage qui a permis dans la joie de conduire cette récolte fort chronophage à côté de laquelle nous risquions de passer !

Nous avons toutefois réalisé que les quantités récoltées ne suffiraient pas à en proposer une portion suffisante par panier. Nous avons donc réalisé des sachets de 250 grammes que vous pouvez trouver à la boutique ou sur notre site internet. La démarche est simple, vous les commandez sur le site du jardin et nous rajoutons un sachet de haricots dans votre panier livré dans votre point de dépôt habituel !

Nous en profitons aussi pour vous informer que nous venons de recevoir les nouveaux bocaux BIO réalisés à la conserverie de Marcoussis avec des légumes du jardin. Vous pouvez les trouver à la boutique du jardin ou les commander sur internet : <https://jardindelimon.cocagnebio.fr/products>

Notre assortiment s'enrichit :

- 3 recettes de tartinades : tomate oignon, tomate aubergine et légumes d'été
- 2 coulis de tomate avec et sans aromates
- 1 pur jus de tomate
- La traditionnelle ratatouille du jardin et la soupe de courges !

Dernière information, nous avons de nombreux projets d'investissements pour l'année 2024 comme l'atteste le projet d'ouverture d'une boutique à la ferme et la mise en place d'un verger maraicher. Pour avancer en ce sens, nous courrons à la recherche de subvention accordée par des fondations d'entreprise. Nous avons une piste avec le groupe Bouygues Telecom et recherchons un parrain salarié du groupe qui pourrait soutenir notre demande. Si vous avez des contacts, nous sommes preneurs !

De la part de Marc et 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