LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 19 au 24 Octobre 2026.

Bonne lecture !

LE POT DE DEPART DE CHRISTINE ET AWDA

Ce vendredi 16 Octobre, toute l'équipe du jardin s'est retrouvée autour de Christine et Aouda pour leur pot de départ!

Christine a marqué l'histoire du Jardin après plus de 10 ans passés sur le site en tant que responsable des adhérents ! Elle a connu les difficultés des commencements avec une organisation qui cherchait son équilibre. Christine représente une figure essentielle de l'association au contact de vous adhérents lors des forums, par téléphone, email et/ou à la boutique du jardin. Son engagement sans faille et son style inimitable nous manqueront.

Sœur Claire Marie nous a fait la surprise de sa présence et nous a lu un acrostiche de sa composition que nous vous partageons avec plaisir:

"Christine,

C'est du Soleil sur le visage, même les jours de grisaille,
Heureuses années de rires partagés dans un caléidoscope de difficultés surmontées,
Riches de souvenirs et de rencontres,
Inoubliables prémices avec Jean Guy, Marie Pierre et Frédérique...
Soyez assurée de nos pensées pour la suite,
Tir à l'arc et évènements festifs seront là pour maintenir le lien,
Il nous reste à vous souhaiter le meilleur,
Nous vous remercions surtout pour votre bienveillance,
En mangeant des légumes et des oeufs vous penserez à eux...mais aussi pour penser à nous! Belle route.

Vos soeurs de Limon"

Nous avons aussi célébré le départ d'Aouda qui, après un an passé au jardin, a décroché un emploi au Carrefour de Massy avec des perspectives de CDI. Aouda a préparé un succulent couscous pour l'occasion et nous nous sommes régalés !


BIO, LOCALE ET SOLIDAIRE



LA COMPOSITION DE VOS PANIERS DE LA SEMAINE (S43)



Petit Panier BIO

- Pomme de Terre (1kg)
- Oignon Rouge (500g)
- Poivron Vert (500g)
- 1 botte de cresson
- Mâche (150g)
- 1 salade
- 1 botte de ciboulette



Grand Panier BIO

- Pomme de Terre (1 kg)
- Oignon Rouge (1 kg)
- Poivron Vert (1 kg)
- Chou Kale (400 kg)
- 1 botte de cresson
- Mâche (250g)
- 1 salade
- 1 botte de ciboulette

LA RECETTE DE LA SEMAINE

GALETTE DE POMME DE TERRE AUX OIGNONS



Ingrédients pour 2 personnes :

1 kg de pomme de terre, 2 oignons, 3 oeufs, 3 cuillères à soupe de farine, 1 cuillère à soupe d'huile, ½ bouquet de persil, sel poivre et piment d'Espelette.

Mode préparatoire :

1. Épluchez les pommes de terre et râpez-les dans un saladier. Épluchez les oignons et émincez-les. Placez-les dans un saladier avec les pommes de terre râpées. Ajoutez les œufs, la farine (pour donner un peu de consistance), le persil lavé et ciselé, le sel, le piment d'Espelette et le poivre. Mélangez bien le tout.
2. Formez de petites galettes : à l'aide d'une cuillère à soupe déposez des petits tas de votre préparation et aplatissez-les pour former les galettes avant de les faire cuire. Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle puis y déposez les galettes de pommes de terre aux oignons. Faites les dorer à feu doux pendant environ 8 à 10 min sur chaque face.
3. Retournez les galettes de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées des deux côtés. Elles doivent être dorées à l'extérieur mais bien moelleuses à l'intérieur. Recommencez jusqu'à épuisement de la préparation. Déposez les galettes de pommes de terre aux oignons sur une assiette recouverte d'un papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile et ajoutez une pincée de sel.
4. Servez les galettes de pommes de terre aux oignons encore chaudes. Vous pouvez servir cette recette de pommes de terre en accompagnement d'une salade bien assaisonnée pour le souper ou encore avec une pièce de viande au déjeuner !

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

Envoyé avec Brevo