

La Feuille de Chou n°50

Votre Petit Panier



- ✓ 1 kg de carotte orange
- ✓ 400g de choux de Bruxelles
- ✓ 500g de blette
- ✓ 500g de radis Daïkon
- ✓ 400g d'échalion

Votre Grand Panier



- ✓ 1 kg500 de carotte orange
- ✓ 600g de choux de Bruxelles
- ✓ 700g de blette
- ✓ 1kg de radis Daïkon
- ✓ 800g d'échalion

Rillettes de thon au radis daïkon

Voici un apéro hyper facile à faire. Le radis daïkon est un gros radis blanc d'hiver assez juteux.

Ingrédient : une boîte de 140 g net de thon, 1 càs de moutarde, 2 càs de crème fraîche, une pincée de fleur de sel, un peu de poivre, 1 radis daïkon.

Mixez le thon avec la moutarde, la crème fraîche, le poivre et la fleur de sel. Réservez au frigo. Pelez le radis et coupez-le en bâtonnets. Servez le tout dans de petites assiettes et petits bols.

Clafoutis de choux de Bruxelles aux lardons

Pour 8 portions : 600 g de choux de Bruxelles, 100 g de lardons fumés, 4 œufs, 30 cl de lait, 20 cl de crème liquide, 4 càc de Maïzena, sel, poivre.

Laver les choux de Bruxelles. Les éplucher et les couper en deux. Les mettre à cuire ans de l'eau bouillante salée, environ 10 minutes. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Bien égoutter.

Poêler rapidement les lardons fumés et les choux de Bruxelles (2-3 minutes). Les répartir dans 8 ramequins individuels beurrés.

Pour finir

Dans un saladier, fouetter les œufs avec la Maïzena. Ajouter doucement le lait et la crème en fouettant. Verser la préparation dans les ramequins et enfourner 20 minutes.

Boulettes blettes aux noix

500g de blettes, 100g de flocons d'avoine, 50g de noix, 1 œuf, 1 càs de maïzena, 3 gousses d'ail, 2 càs de graines de sésame, 4 càs d'huile d'olive, sel et poivre.

Laver les blettes, séparer les feuilles des côtes. Plongez les feuilles 5 minutes dans une casserole d'eau frémissante. Egouttez-les. A leur place, faites cuire les côtes coupées en morceaux, env. 15 min. rincez-les et essorez-les. Faites fondre les gousses d'ail 5 min dans un faitout avec la moitié de l'huile chaude. Ajoutez les blettes et mélangez 1 min sur feu vif. Hors du feu, mixez grossièrement ce mélange avec les côtes bien égouttées. Formez des boulettes de la taille d'une grosse noix, roulez-les dans le sésame et faites-les dorer 10 min à la poêle dans le reste d'huile. Servez bien chaud.

Chers tous,

Voici quelques nouvelles récentes de nos jardiniers. Depuis début décembre, Loic, Hong Bo et Trésor ont rejoint notre équipe et nous leur souhaitons bien entendu tout le meilleur parmi nous.

Comme tous nos salariés, Loic, Hong Bo et Trésor sont recrutés sur un poste de maraicher polyvalent pour une durée de travail hebdomadaire de 26 heures. Ce poste ouvre un grand champ d'intervention possible avec par exemple des ateliers de plantation, d'entretien de cultures, récolte et préparation de paniers. Lors des renouvellements de contrats, il est proposé aux jardiniers motivés de travailler 29 heures par semaine.

Pour soulager les équipes d'encadrement et saluer l'expertise des jardiniers les plus aguerris, nous venons de créer 3 postes de « jardinier référent » qui ouvre la possibilité de travailler 32 heures par semaine. Le poste de référent maintenance consiste à seconder Maxime, encadrant du jardin en charge de la maintenance, dans l'entretien de notre parc matériel. Le poste de référent hangar vise à soutenir Samir, responsable logistique du jardin, à réaliser les sorties de stock et à préparer la boutique hebdomadaire. Quant aux postes de référent Boutique, il s'agit de former les nouveaux vendeurs et d'assurer la vente lors des marchés du jeudi. Ces 3 postes sont sur le point d'être pourvus. Bravo aux 3 élus !

Enfin, nous préparons le marché de Noël et venons de faire l'acquisition d'un sapin de Noël dont la décoration est en cours.

PS : n'oubliez pas notre campagne de dons 2023 « Objectif motteuse », accessible sur <http://helloasso.com/associations/paris-cocagne/collectes/pour-des-plants-bio-de-qualite>

PS n°2 : n'oubliez pas de vous inscrire à notre atelier de plantation de haies du samedi 13 Janvier : <https://www.helloasso.com/associations/terre-et-cite/evenements/chantier-participatif-de-plantation-de-haies-aux-jardins-de-cocagne-de-limon>

De la part de toute l'équipe,

