



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser votre feuille de chou pour la semaine du 18 au 20 décembre avec de précieux renseignements sur la composition de vos paniers et l'actualité du jardin. Nous vous informons qu'il s'agit de votre dernier panier de l'année et nous vous en profitons pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année. Le jardin rouvrira ses portes **la semaine du 6 janvier 2025**.

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 51 : 18 au 20 DECEMBRE



Petit Panier BIO

- Pomme de terre Alouette (1 Kg)*
- Poireaux (800g)
- Panais (800g)
- Ail (100g)
- 1 botte de radis
- 1 bouquet de coriandre



Grand Panier BIO

- Pomme de terre Alouette (1 Kg)*
- Poireaux (1 kg)
- Panais (1 Kg)
- Ail (200g)
- 1 botte de radis
- 1 bouquet de coriandre
- Chou-blanc

Pour ce dernier panier de l'année, nous sommes ravis de vous proposer l'ail cultivé au jardin en plus de nos traditionnelles légumes d'hiver. Nous espérons que vous apprécierez aussi la botte de radis dont la récolte a mobilisé une part importante de l'équipe cette semaine.

* Nous précisons que les pommes de terres ont été achetées à un producteur francilien situé en Seine et Marne. Nos stocks sont épuisés étant donné la saison anormalement pluvieuse.

LES RECETTES DE LA SEMAINE



BOUCHEE POIREAU POMME DE TERRE

Ingrédients (pour 2 personnes) :

2 poireaux très fins ou 1 plus gros, 2 grosses pommes de terre à chair ferme, 15 cl de crème liquide, 5 cl de bière de Noël, 1 échalote hachée, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 120 g de caviar, huile d'olive.

Mode préparatoire :

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau. Les laisser refroidir, les peler puis couper deux belles rondelles au centre de chacune. Réserver à température ambiante.
2. Nettoyer les poireaux en conservant très peu de vert. Les laver et les couper en deux dans le sens de la longueur.
3. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée puis les refroidir en les passant sous l'eau glacée pour qu'ils conservent leur couleur. Les égoutter puis les couper en chiffonnade. Garder au frais.
4. Dans une casserole, mettre la crème et la bière et faire réduire de moitié sur feux doux. Saler légèrement et ajouter l'échalote et l'huile. Mélanger et assaisonner les poireaux avec cette sauce.
5. Sur chaque assiette, poser une rondelle de pomme de terre et la garnir d'une couche de poireau. Finir en déposant une couche de caviar. Décorer avec une pluche de cerfeuil.



TARTELETTE DE FANES DE RADIS

Ingrédients (pour 4 personnes) :

160 g de pâte sablée à diviser en 4 parties égales, 60 g de feuilles de radis triées (lavées et égouttées) 1 gousse d'ail épluchée, 1 œuf entier battu en omelette, 2 poignées d'Emmental râpé, 1 cuillère à soupe de farine, sel, poivre du moulin, 12 radis roses équeutés (et lavés), sel fin au moment de servir, beurre ramolli au moment de servir.

Mode préparatoire:

1. Etaler la pâte sablée au rouleau à pâtisserie de sorte à pouvoir recouvrir le fond et les bords des mini-moules à tartelettes. Réserver.
2. Mixez les feuilles de radis avec l'ail puis ajoutez l'œuf battu en omelette auquel on a ajouté la farine et mélanger en prêtant attention de ne pas faire de grumeaux.
3. Ajoutez le fromage râpé et assaisonnez. Versez ce mélange directement dans les moules à tartelettes sur la pâte sablée. Mettre à cuire au four chaud à 220°C pendant 20 à 25 minutes environ.
4. Lorsque les tartelettes sont cuites, laisser refroidir un peu et les servir avec les radis roses joliment disposés par-dessus.

5. Nous n'oubliez pas d'accompagner le tout de sel fin ainsi que de beurre ramolli à déguster avec les radis roses à croquer.



GATEAU DE PANAIS AUX EPICES

Ingrédients (pour 6 personnes) :

250 g de panais épluché et râpé, 200 g de farine, 100 g d'huile de tournesol, 150 g de sucre, 3 œufs, 2 cuillères à café de levure chimique (ou un sachet), ½ cuillère à café de cannelle moulue, ½ cuillère à café de gingembre frais, 1 pincée de sel.

Mode préparatoire

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
3. Ajouter l'huile et fouetter encore.
4. Ajouter ensuite la farine et la levure.
5. Ajouter les épices et le sel.
6. Ajouter le panais râpé puis mélanger avec une spatule.
7. Verser la pâte dans un moule à gâteau beurré et fariné, puis enfourner pour une quarantaine de minutes. Attendre 5 minutes pour démouler puis laisser refroidir. Glaçage
8. Dans un petit bol, mélanger le sucre glace petit à petit avec le jus de citron pour obtenir un glaçage ni trop liquide ni trop épais, et le répartir sur le gâteau.

[Cliquez ici pour retrouver les recettes du Jardin](#)

L'ACTUALITE DU JARDIN



Le Marché de Noël du jardin se poursuit cette semaine

Nous remercions tous nos amis bénévoles qui ont renforcé nos équipes pour l'organisation du marché de Noël au jardin de la semaine dernière. Vous êtes environ 200 à nous avoir rendu visite.

Vous pouvez encore en profiter cette semaine. Nous exposerons à nouveau les paniers cadeaux de produits transformés du jardin, les confitures de l'ESAT d'Aigrefoin de Saint Remy les Chevreuse ainsi que le vin de nos amis vignerons de Vauhallan.

Les festivités de Noël s'accompagnent aussi d'un pot que nous organisons ce vendredi matin entre les salariés du jardin. Nos salariés sont invités à venir avec le plat de leur choix à partager avec leurs collègues. Nous offrirons aussi à chacun un panier de fruits et légumes pour que chacun parte en vacances, nous l'espérons, avec l'esprit en fête.



Notre projet de verger maraicher avance

Alors que la fin d'année approche, nous en profitons aussi pour partager avec vous nos avancées sur notre projet d'avenir.

Il s'agit de planter au jardin un verger maraicher d'1 hectare sur la parcelle voisine de notre parcelle maraichère actuelle. Notre approche est ambitieuse car nous souhaitons intercaler entre les rangées d'arbustes (pommiers et poiriers) des cultures maraichères. Il s'agit de remettre l'arbre au centre de la ferme pour améliorer la résilience de la ferme face au dérèglement climatique !

Pour mener un tel projet à bien, le travail de l'ombre est conséquent car tout est à découvrir pour nous ! Pour nous inspirer, nous avons rencontré début décembre Vincent de la ferme des clos située à Bonnelles en Yvelines. Ses conseils nous ont grandement éclairé. Nous avançons !

LA CAMPAGNE DE DONS DU JARDIN

**Appel aux
dons
MERCI**



Vous êtes nombreux à nous encourager à diversifier notre production pour garnir nos paniers de nouvelles denrées.

Après un premier test concluant, nous souhaitons étendre la production de **fraises BIO** au jardin en cultivant chaque année une serre entière de fraises. Une telle surface devrait nous permettre d'en proposer une barquette pour tous nos paniers.

Nous souhaitons aussi nous lancer dans la culture de la **rhubarbe BIO** en plein champ en plantant pour commencer 4 planches de rhubarbes de 120 mètres.

Ce projet, qui s'inscrit dans notre vaste projet en agroforesterie, nécessite d'acheter les plants ainsi que le matériel de culture adapté (ex : bâche en textile pour contenir l'irrigation, système d'arrosage).

Au-delà de ces projets de diversification, notre association termine l'année avec de sérieuses inquiétudes concernant les subventions de fonctionnement qui nous permettent de mener à bien notre mission d'insertion professionnelle. Les perturbations concernant le budget 2025 se répercutent en cascade sur le tissu associatif, avec des réductions annoncées, voire des suppressions de subventions de fonctionnement jusqu'alors régulièrement reconduites par les collectivités territoriales partenaires.

Pour toutes ces raisons, nous sollicitons en cette fin d'année 2024 votre aide précieuse

[Cliquez ici pour réaliser un don](#)

A NOTER DANS VOS AGENDAS



Fermeture du jardin du 21 décembre au 5 janvier

Comme chaque année, le jardin de Limon fermera ses portes à l'occasion des vacances de Noël. Il n'y aura pas de livraison de paniers ni de boutique au jardin du 21 décembre au 5 Janvier. Il n'est pas utile d'annuler vos paniers sur votre compte en ligne. L'annulation se fera de façon automatique et vous ne serez pas facturés bien entendu.



Samedi 18 janvier 2025, Atelier Plantation de Haies

Nous avons besoin de vous pour planter plus de 300 mètres de longueur de haies sur le jardin samedi 18 janvier 2024 de 9h à 16h !

Le sujet est d'importance. Pour améliorer la résilience du jardin face au dérèglement climatique, nous avons pour projet de planter sur plusieurs années plus de 1000 mètres de haies. Associer des haies et des cultures maraichères à de nombreux bénéfiques car les services rendus par les arbres/arbustes sont multiples : assurer une protection contre le vent, améliorer les conditions de travail grâce à la création d'un microclimat et à l'embellissement général du site, favoriser la présence d'auxiliaires pour les cultures, et diversifier la production.

Nous avons déjà planté une haie de 300 mètres l'année dernière et nous avons besoin de vous pour poursuivre ce cheminement.

Nous commencerons le 18 janvier par un café d'accueil à 8h30 puis débuterons l'atelier à 9h. Après un pique-nique partagé où chacun apportera le plat de son choix, nous poursuivrons la plantation jusqu'à 16h.

[Cliquer ici pour vous inscrire](#)

Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallaan

<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](#)

