



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser votre feuille de chou de la semaine du 29 au 31 janvier. Vous y trouverez de précieux renseignements sur la composition de vos paniers et l'actualité du jardin.

Bonne lecture!

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 5 : 29 au 31 JANVIER



Petit Panier BIO

- Pomme de terre Maïwen (1 Kg)*
- Carotte orange (1 Kg)*
- Poireau (500g)
- Radis d'hiver Daily Blue (400g)
- 1 botte de Pourpier (Clayton de Cuba)



Grand Panier BIO

- Pomme de terre Maïwen (1.5 Kg)*
- Carotte orange (1 Kg)*
- Poireau (800g)
- Radis d'hiver Daily Blue (600g)
- 1 botte de Pourpier (Clayton de Cuba)
- Mâche (150g)

Dans vos paniers de cette semaine, nous vous proposons les traditionnels légumes de conservation dont le radis d'hiver Daily Blue. Ce radis est surprenant par la couleur bleu violacé de sa peau et de sa chair. Nous vous proposons aussi 1 botte de pourpier. Il s'agit de la Clayton de Cuba originaire des Amériques. Nous précisons que les pommes de terre et carottes ont été achetées auprès de producteurs franciliens en raison de la saison difficile pour le jardin de Limon (*). Bonne dégustation à vous tous !

LES RECETTES DE LA SEMAINE



QUICHE AUX CAROTTES, POIREAUX ET LARD FUME

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

1 pâte brisée, 2 ou 3 poireaux pas trop grands, 200g de carottes, 2 tranches de lard fumé, 1 cuillère à café de cumin en poudre, 1 cuillère à café de graines de moutarde, 5 œufs, 2 cuillères à soupe de crème épaisse, 100 g de gruyère râpée.

Mode préparatoire :

1. Étaler la pâte brisée dans un plat à tarte chemisé et enfourner à 190°C pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, préparer la garniture. Couper les poireaux en rondelles fines (blanc + le plus de vert possible) puis les laver dans un égouttoir pour enlever les résidus de terre. Brosser les carottes sous l'eau et les râper. Couper les tranches de lard fumé en lardons.
3. Verser un tout petit peu d'huile dans une sauteuse et faire revenir les poireaux et les carottes avec les lardons. Ajouter le cumin et les graines de moutarde. Bien mélanger et faire revenir le tout à feu moyen pendant 10 minutes.
4. Battre rapidement les œufs avec la crème épaisse.
5. Lorsque la pâte brisée est précuite, disposer la garniture de poireaux, carottes et lardons dessus. Verser ensuite les œufs battus par-dessus et saupoudrer de gruyère. Enfouner à 190°C pendant 30 minutes.



SOUPE DE POIREAU POMME DE TERRE

Ingrédients (pour 6 personnes) :

500g de pomme de terre, 4 poireaux, 2 échalotes, 30 g de beurre doux, du sel et 1 l d'eau.

Mode préparatoire:

1. Éplucher les pommes de terre et les échalotes.
2. Fendre les poireaux dans la longueur et les laver à l'eau, puis les émincer. Couper les pommes de terre en morceaux de 2 cm. Émincer les échalotes en fines lamelles.
3. Dans une casserole, mettre le beurre à fondre, puis faire revenir les échalotes et les poireaux pendant 5 à 6 min avec une pincée de sel. Ajouter ensuite les pommes de terre préalablement lavées, les recouvrir d'eau froide et laisser cuire à petite ébullition pendant 25 min.
4. Vérifier la cuisson des légumes (ils doivent s'écraser) et mixer la soupe.
5. Rectifier l'assaisonnement et servir la soupe dans des bols

L'ACTUALITE DU JARDIN



La journée internationale du droit des femmes au jardin de Limon avec la MJC d'Igny !

Voici une rencontre qui réchauffe le coeur. En ce début d'année, le jardin s'est rapproché de la Maison de la Jeunesse et de la Culture d'Igny (MJC) et a tissé un partenariat autour de la journée internationale du droit des femmes du 8 Mars.

40% de nos salariés au jardin sont des femmes. Nous sommes ravis d'apporter notre contribution pour honorer l'histoire des luttes féministes et souligner l'importance, plus que jamais, de soutenir les femmes qui luttent encore et toujours pour acquérir, maintenir ou ne pas perdre leurs droits partout dans le monde.

De façon très concrète, Jean-Pierre et Ghislaine de la MJC d'Igny viendront sur le site plusieurs fois pour prendre en photo les femmes du jardin qui en sont d'accord. Ils mettront ainsi à l'honneur leur travail sur le site. Les photos seront montrées à tous au jardin puis exposées à la MJC d'Igny la semaine du 8 mars dans le cadre d'un évènement dédié. Nous prévoyons également de réaliser cette même exposition au jardin à l'occasion d'une journée portes ouvertes à prévoir fin mars.



LE GOUVERNEMENT NE SUPPRIMERA PAS L'AGENCE BIO!

Nous avons bien entendu été préoccupés par l'actualité et les menaces liées à la suppression de l'agence bio.

Depuis plus de 20 ans, le développement de l'agriculture biologique française est soutenu et éclairé par le travail de l'Agence Bio. Cette agence, qui est le guichet unique de notification des plus de 60 000 fermes bio françaises, est un véritable lieu de consensus qui réunit **l'ensemble des acteurs agricoles** de façon transpartisane, en concertation étroite avec les ministères de l'agriculture et de l'environnement.

Supprimer l'agence BIO menaçait donc de fragiliser la filière BIO. Nous sommes rassurés que le gouvernement ait finalement fait machine arrière malgré le vote du sénat.

Cet épisode nous encourage à la vigilance et à souligner encore et encore l'importance de votre soutien en ces temps de grande confusion.



Les travaux de la rue des Arpentis le 29 janvier

Vous êtes nombreux à nous avoir signalé que la rue des Arpentis tout comme le chemin d'accès au parking du jardin étaient endommagés.

Les travaux de réfection d'enrobé sur la rue des Arpentis commencent ce mercredi et devraient être terminés dès mercredi soir !

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](#)

