



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser votre feuille de chou de la semaine du 12 au 14 Février. 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 7 : 12 au 14 FEV



Petit Panier BIO

- Pomme de terre Maïwen (1 Kg)*
- Poireau (400g)
- Carotte orange (1 kg)*
- Céleri-rave (400g)
- Salade pain de sucre (350g)



Grand Panier BIO

- Pomme de terre Maïwen (1 Kg)*
- Poireau (1 kg)
- Carotte orange (1 kg)*
- Céleri-rave (800g)
- Salade pain de sucre (350g)
- Salade chicorée rouge trévisse (200g)

Dans vos paniers de cette semaine, nous vous proposons de la salade *chicorée pain de sucre*. Il s'agit d'une salade d'automne et d'hiver. Son goût est légèrement âcre et amer. C'est pourquoi on ajoute dans cette salade des oléagineux pour adoucir son amertume.

Nous précisons que les pommes de terre 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



SALADE DE CHICOREE PAIN DE SUCRE AUX CACAHUETES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

350 g de chicorée pain de sucre, 40 g de cacahuètes, 2 cuillères à soupe d'huile de colza, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillères à café de curcuma râpé ou en poudre, 1 cuillère à café de gingembre, sel et poivre.

Mode préparatoire :

1. Laver la chicorée pain de sucre et l'émincer finement.
2. Dans un saladier, verser la moutarde, les huiles, les épices, sel et poivre. Mélanger intimement.
3. Verser la chicorée pain de sucre dans le saladier et remuer. Ajouter les cacahuètes et servir.



POMME DE TERRE A LA SUEDOISE CROUSTILLANTES

Ingrédients (pour 6 personnes) :

4 pomme de terre, 50g de beurre, de la fleur de sel, poivre, paprika et ail.

Mode préparatoire:

1. Préchauffer votre four à 180°C. Faire des entailles sur chaque pommes de terre de façon à faire comme des petites tranches mais sans aller jusqu'au bout (la pomme de terre doit rester en un seul morceau !
2. Mettre une petite pointe de beurre dans chaque interstice et placer les pommes de terre dans un plat allant au four. Parsemer chaque pomme de terre de fleur de sel, poivre, paprika, ail et d'un filet d'huile d'olive.
3. Mettre au four entre 40 et 45 min.
4. Vous pouvez également ajouter des herbes aromatiques à cette recette (thym, laurier, romarin...).

L'ACTUALITE DU JARDIN



Les fraises ont été plantées au jardin

Vous êtes plus d'une cinquantaine à nous avoir soutenu dans le cadre de la campagne de dons lancée par le jardin avant les fêtes de fin d'année.

Nous vous sollicitons pour nous aider à diversifier notre production de façon à pouvoir garnir vos paniers de nouvelles denrées.

Après un premier test concluant réalisé en 2023, nous avons grâce à vous étendu la production de fraises BIO au jardin. Nous avons planté une serre entière de fraises. Une telle surface devrait nous permettre d'en proposer une barquette pour tous nos paniers au printemps !



Le pot de départ de Dominique de vendredi dernier

Nous nous sommes retrouvés en équipe vendredi dernier pour célébrer les bonnes nouvelles récentes des uns et des autres.

L'émotion était palpable pour souhaiter une heureuse suite de parcours à Dominique qui quitte le jardin après 4 ans passés à nos côtés. Dominique a apporté une magnifique pierre à la vie du jardin en préparant avec soin et élégance la boutique. Dominique savait nous surprendre avec des mises en avant somptueuses. Par son intervention, il magnifiait nos légumes. Dominique a profité de son parcours pour passer son certificat d'aptitude à la conduite d'équipements de chantiers (CACES). Dominique a aussi réalisé un stage de 2 semaines à l'Abbaye de Limon en tant qu'homme d'entretien. Son stage a été concluant et un poste en CDI vient de lui être proposé à l'Abbaye !



Les travaux de maintenance se poursuivent

Nous profitons des mois d'hiver pour poursuivre les travaux de maintenance au jardin.

Un des chantiers importants consiste à changer les portes endommagées de nos serres. 2 portes ont été changées avec succès par Sylvain et Léon.

Il nous reste encore 4 portes à changer. Cette intervention nous permet d'embellir le site, de renforcer la sécurité de tous car les portes menaçaient de s'envoler et d'en faciliter les actions d'ouverture/fermeture.



PAS DE PAIN BIO DU 17 AU 22 FEVRIER

Il n'y aura pas de pains de la ferme Vandame la semaine du 17 au 22 février en raison de la fermeture du fournil. La ferme Vandame nous a informé qu'un de leurs boulangers était en arrêt maladie depuis le début de l'année. La production de pain a été assurée en mode dégradé avec un risque de surmenage. La fermeture du fournil une semaine permettra à leur équipe de se reposer. Nous leur souhaitons à tous un bon repos mérité. Bien entendu, vous ne serez pas facturés. Nous comptons sur votre compréhension.

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](#)

