

La Feuille de Chou n°8

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pomme de terre ferme
- ✓ 1kg de poireau
- ✓ 200g de choux de Bruxelles
- ✓ 400g de panais
- ✓ 2 bottes de Clayton de Cuba

Votre Grand Panier



- ✓ 1Kg200 de pomme de terre ferme
- ✓ 1kg100 de poireau
- ✓ 300g de choux de Bruxelles
- ✓ 800g de panais
- ✓ 3 bottes de Clayton de Cuba
- ✓ 1kg de chou-rouge

Pizza Margherita à la Clayton de Cuba

Pour 4 portions : 1 pâte à pizza, coulis de tomate, origan, quelques feuilles de Clayton de Cuba, 1 mozzarella, huile d'olive, sel et poivre. Si vous souhaitez rendre la pizza plus gourmande avant passage au four : jambon fromage ou d'autre légumes.

Préchauffez le four à 230°C. Etalez la pâte à pizza. Etalez le coulis de tomate sur la pâte. Ajoutez une pincée de sel et de l'origan. Mettez votre préparation au four. Faites cuire votre pizza 20 min environ à 180°C. Emiettez de la mozzarella. Ajoutez de la Clayton

Poêlée choux de Bruxelles poireaux béchamel au curry

Pour 2 personnes : 250 à 300 g de choux de Bruxelles, 2 poireaux, 1 oignon, béchamel (lait, beurre, farine) curry en poudre, Sel, poivre noir, muscade et beurre.

Nettoyez les choux de Bruxelles, coupez-les en 2.

Nettoyez également les poireaux et émincez-les grossièrement. Pelez et émincez l'oignon.

Faites fondre un peu de beurre dans une grande poêle et faites-y dorer les choux de Bruxelles quelques minutes à feu fort. Couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu moyen.

Ajoutez les poireaux et l'oignon émincés, mélangez, salez un peu et poivrez. Laissez cuire encore 5 minutes. Les choux de Bruxelles doivent être tendres. Gardez au chaud.

Pour la béchamel, préparez-la comme vous en avez l'habitude et épicez-la avec du curry, du poivre et de la muscade (dosez selon vos goûts).

Servez les légumes en les nappant de béchamel au curry et dégustez aussitôt !

Chers tous,

Nous venons de finaliser le chemin d'accès en partie basse du parking pour vous permettre de rejoindre à pied le jardin et ainsi récupérer vos paniers. Le travail a consisté à élargir le passage pour plus de confort et à bien délimiter l'espace réservé aux voitures. Pour respecter l'esprit des lieux, Olivier et son équipe ont déplacé des grosses pierres à meulière. Nous espérons que ce nouvel aménagement vous apportera satisfaction !

Nous commençons également cette semaine un nouveau chantier pour sécuriser le chemin d'accès emprunté chaque jour par l'ensemble des jardiniers pour accéder aux serres et à la parcelle de plein champ. C'est un axe de circulation déterminant du site pour déposer les plants dans la pépinière et également rapporter les récoltes en brouette. Ce chemin initialement en terre était fortement accidentogène car glissant !

Avec le concours de la MSA et de la Fondation BRUNEAU, un nouvel aménagement a été pensé et soumis à l'Architecte des Bâtiments de France (ABF) étant donné que le jardin se situe sur un site classé. Nous avons dû réaliser des ajustements significatifs pour nous conformer aux attentes de l'ABF. Les travaux sont lancés et nous espérons une nette amélioration des conditions de travail !

Comme nous vous l'avons annoncé en fin d'année, nous préparons le lancement du nouveau site internet du Jardin. Il s'agit d'une interface qui, en plus d'offrir au jardin une visibilité sur la toile, vous permettra de suivre de façon autonome vos abonnements. Vous pourrez ainsi y faire vos reports de paniers, consulter le solde de votre compte et le suivi de vos règlements. Nous y présenterons aussi les actualités du jardin. Depuis le début de l'année, nous utilisons cette nouvelle interface pour gérer vos abonnements. Cela fonctionne bien. Avant de lancer officiellement l'accès au site, nous réalisons à partir de cette semaine un test auprès de certains d'entre vous. Nous espérons le lancer auprès de vous tous début Avril !

De la part de Marc et de toute l'équipe,



Cofinancé par le
Fonds social européen
dans le cadre de la
réponse de l'Union à
la pandémie
de COVID-19