

La Feuille de Chou n°9

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pomme de terre Mona Lisa
- ✓ 800g de carotte orange
- ✓ 700g de poireau
- ✓ 600g de betterave rouge
- ✓ 2 bottes de Clayton de Cuba

Votre Grand Panier



- ✓ 1kg de pomme de terre Mona Lisa
- ✓ 1kg de carotte orange
- ✓ 1kg de poireau
- ✓ 800g de betterave rouge
- ✓ 4 bottes de Clayton de Cuba
- ✓ 800g de courge mixte

Curry blanc de poireau

Pour 4 portions : 3 càs de poudre de curry, 6 gousses d'ail, 2 cm de gingembre, 1 piment vert ou du piment d'Espelette (selon votre goût), 4 càs d'huile de coco, 3 tasses de lait de coco, 1 zeste de citron, 6 tasses de poireau haché, sel et poivre.

Mixer la poudre de curry dans un robot culinaire avec l'ail, le gingembre et le piment. Réduire en purée.

Au besoin, ajouter un peu de lait de coco ou d'eau. Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-doux. Ajouter l'huile et la pâte de curry, et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit cuite et odorante, 3 à 5 minutes. Verser le lait de coco, ajouter le zeste et faire bouillir. Ajouter le poireau au curry. Saler et poivrer. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient à votre goût, fondants ou fermes, entre 10 et 20 minutes.

Servir accompagner de riz ou autre.

Tarte la Clayton de Cuba

Pour la pâte à tarte : 180 g de farine, 1 pincée de sel, 1 càc bombée de levure chimique, 1/2 càc de curry en poudre, 5 càs d'huile d'olive.

Pour la garniture : 1 oignon, 1 gousse d'ail, 250g de Clayton, 3 gros œufs, 20 cl de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, fromage coupé en dés de comté.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure et le curry. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez soigneusement. Ajouter petit à petit un peu d'eau. Amalgamez le tout à la fourchette, puis à la main. Ne pétrissez pas trop longtemps, arrêtez-vous dès que la pâte est homogène et souple.

Abaissez la pâte et déposez-la dans un plat à tarte. Piquez-la et faites la précuire pendant une dizaine de minutes à blanc.

Faites revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail écrasée dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez la Clayton lavée, égouttée et coupée grossièrement. Faites à peine revenir, juste le temps que les feuilles rendent leur eau.

Préparez l'appareil en mélangeant dans un grand bol les œufs et la crème. Salez et poivrez à votre convenance.

Tartinez la pâte à tarte précuite de moutarde, déposez-y la Clayton cuite. Versez par-dessus l'appareil et terminez par les cubes de fromage.

Enfournez à 180°C à chaleur tournante pour 30 minutes environ.

Chers tous,

Nous avons profité des vacances de février pour refaire le chemin d'accès au parking du jardin. Une entreprise de terrassement est intervenue le temps d'une journée pour combler les trous et crevasses avec de la grave concassée. De façon à maintenir le chemin en état et à garantir la sécurité de tous, il est nécessaire de rouler au pas en entrant sur le site. L'ensemble des salariés a été sensibilisé en ce sens et nous vous remercions également de votre attention à ce sujet.

Suite à l'appel aux dons réalisé en fin d'année dernière, 9 500€ ont pu être collectés en vue d'acquérir une nouvelle motteuse. Nous vous informons que nous venons de réaliser l'investissement. Ce nouvel équipement nous sera livré d'ici 2 mois et nous permettra de sécuriser notre production de plants BIO tout en améliorant les conditions de travail. Nous vous en remercions encore.

Nous avons besoin de vous **Samedi 23 Mars de 9h à 16h** pour nous aider à la plantation des oignons et échalotes. Le sujet est d'importance. Il s'agit de la première plantation d'envergure de la saison 2024 en plein champ. Prendre du retard dans la plantation peut entraîner un décalage de calendrier pour toute la saison que nous n'arrivons pas à combler. Sous réserve que les conditions météo le permettent, nous commencerons samedi 23 Mars à 8h30 par un café d'accueil puis débiterons l'atelier à 9h. Après un pique-nique partagé où chacun apportera le plat de son choix, nous poursuivrons pour les plus courageux la plantation jusqu'à 16h. Une équipe d'une trentaine de volontaires serait idéal.

Pour des raisons d'organisation, nous vous remercions de vous inscrire sur le lien suivant : <https://www.helloasso.com/associations/paris-cocagne/evenements/chantier-participatif-de-plantation-d-oignons-au-jardin-de-cocagne-de-limon>

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



**CHANTIERS
PARTICIPATIFS**



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