



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 23 au 28 février avec un point sur l'actualité du jardin.

Bonne lecture !

L'AGRANDISSEMENT DE LA PEPINIERE DU JARDIN

Nous nous lançons dans l'agrandissement de la pépinière. Située dans une de nos serres, la pépinière est l'endroit où l'ensemble de nos plants sont regroupés pour se développer avant d'être plantés soit sous abri soit dans les champs.

Chaque année, nous souffrons d'un manque de place en plein cœur de saison qui oblige nos équipe à faire beaucoup de manutention de façon à libérer la place nécessaire pour entreposer les nouveaux plants.

Cette année donc, nous doublons la surface accordée à la pépinière pour gagner en confort de travail. Dans un second temps, nous nous équiperons de table de travail plus ergonomique.

A moyen terme, nous ambitionnons de proposer plus de plants à la vente auprès de nos collègues maraichers voisins et également auprès de vous tous, amis adhérents, dans le cadre d'une fête des plants à organiser chaque année !



LA COMPOSITION DE VOS PANIERS
Semaine 9 : 23 au 28 février 2026



Petit Panier BIO

- Courge à la découpe (1kg)
- Radis daikon/violet (400g)
- Salade Pain de Sucre (400g)
- 1 botte de Clayton de cuba
- Mâche (250g)



Grand Panier BIO

- Courge à la découpe (1kg)
- Radis daikon/violet (500g)
- Oignon rouge (800g)
- Salade Pain de Sucre (1 kg)
- 1 botte de Clayton de cuba
- Mâche (250g)

LA RECETTE DE LA SEMAINE



VELOUTE DE CLAYTONE DE CUBA

Ingrédients pour 2 personnes :

180 g de Clayton de Cuba, 1 grosse échalote, 1 pomme de terre moyenne, 1 noix de beurre 75 cl de bouillon de volaille, poivre et huile d'olive.

Mode préparatoire :

1. Dans une casserole faire fondre l'échalote hachée avec la noix de beurre durant 3-4 min.
2. Ajouter les feuilles et les tiges de Clayton (garder quelques feuilles pour la décoration) et faire suer pendant environ 3 min en remuant.
3. Ajouter ensuite les cubes de pommes de terre, le bouillon de volaille, le poivre. Mélanger.
4. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant 30 min.
5. Mixer le potage au mixeur plongeur, il faut qu'il soit bien lisse. 6. Servir le velouté bien chaud dans des bols.

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](#)

