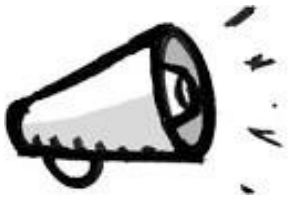


**SEMAINE 32**  
**Vendredi 10 Août 2018**



# ÉCHO COCAGNE

« *Au Jardin, je me cultive* »  
Parole de jardinier



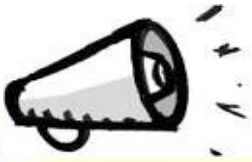
**Vous avez besoin de légumes,**

**Ils ont besoin d'un travail !**



**ENSEMBLE CULTIVONS LA SOLIDARITÉ !**

**Le Jardin de Cocagne Angevin - La Bouvarderie -  
49124 St Barthélemy d'Anjou  
Tél : 02 41 93 19 19 - mail : [contactcocagne@jdca49.org](mailto:contactcocagne@jdca49.org)**



## Mon panier de légumes :

### Panier à 8 €

- Basilic (1 bouquet)
- Courgette (600g)
- Concombre (1 pièce)
- Poivron (150 g)
- Rhubarbe (500g)
- Tomate (800g)
- Salade (1 pièce)

### Panier à 11 €

- Basilic (1 bouquet)
- Courgette (1 kg)
- Concombre (1 pièce)
- Poivron (200g)
- Rhubarbe (1kg)
- Tomate (1kg)
- Salade (1 pièce)

### Panier à 16 €

- Basilic (1 bouquet)
- Courge pâtisson (1)
- Courgette (1,2 kg)
- Concombre (2 pièces)
- Poivron (400 g)
- Tomate (1,2 kg)
- Rhubarbe (1kg)
- Salade (1 pièce)

## Tiramisu à la rhubarbe

### La recette

Ingrédients pour  
4 personnes :

Pain d'épices :  
4 tranches

Rhubarbe :  
300 g

Sucre en poudre :  
150 g

Mascarpone :  
200 g

Oeufs : 3

Effilez la rhubarbe, coupez-la en tronçons. Mettez-les dans un saladier avec 50 g de sucre en poudre. Laissez dégorger 2 h au frais.

Dans une casserole, faites compoter la rhubarbe et son jus, 20 min à feu doux.

Faites toaster le pain d'épice. Coupez une tranche de pain d'épice en fines languettes, mixez les autres tranches.

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'oeufs et le reste de sucre. Ajoutez le mascarpone et mélangez bien.

Montez les blancs d'oeuf en neige ferme, ajoutez-les à la préparation.

Dans le fond de 4 verrines, répartissez les miettes de pain d'épices. Déposez une couche de crème au mascarpone, puis une couche de compotée de rhubarbe. Ajoutez une couche de crème au mascarpone, puis décorez de languettes de pain d'épices.

Réservez au moins 2 h au réfrigérateur avant de servir.



**C'est le moment de faire vos conserves  
pour cet hiver !**

**Tomates, Courgettes, poivrons.... venez faire votre  
marché tous les vendredis, nous proposons des prix  
très attractifs pour faire vos conserves .  
Faites passer le message !  
Merci.**



**Site internet : <http://www.jardin-cocagne-angers.org/>**

**Mail : [contactcocagne@jdca49.org](mailto:contactcocagne@jdca49.org) Tél : 02 41 93 19 19**



## Des légumes tout l'été !

### **Le Jardin de Cocagne Angevin reste ouvert tout l'été.**

Vous pouvez chaque vendredi venir sur notre marché à la Bouvarderie à St Barthélémy d'Anjou entre 11 H et 18 H30 et retirer votre panier entre 11 H et 19 H.

**Maisons de quartier d'Angers, Tremplin travail, FJT David D'Angers, Salle des associations à Beaucouzé, CCAS aux Ponts de Cé, La ferme de la Chesnaie à Avrillé ,Les Hts de St Aubin et sur les lieux de livraison :**

- En raison des fermetures des différentes maisons de quartier et de la baisse du nombre de paniers en août, nous ne ferons pas de distribution de paniers sur ces lieux les semaines n°32 et 33 ( du lundi 6 août au samedi 18 août).

- Si vous souhaitez prendre un panier pendant ces deux semaines vous devez vous inscrire par mail à l'adresse suivante : [s.dieumegard@jdca49.org](mailto:s.dieumegard@jdca49.org) ou par téléphone au 02 41 93 19 19. Les paniers réservés seront à retirer le vendredi entre 11 H et 19 H à la Bouvarderie à St Barthélémy d'Anjou.

**Attention votre inscription est importante car nous allons reporter tous les paniers des semaines 32 et 33 (Cela concerne uniquement les personnes prenant leurs paniers dans les maisons de quartier ou sur les lieux de distribution le jeudi et le vendredi.**

