

SEMAINE 41
Mercredi 10 et jeudi 11 octobre 2018



ÉCHO COCAGNE

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



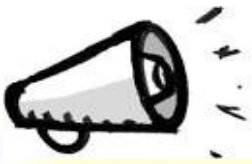
Vous avez besoin de légumes,

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**



Mon panier de légumes :

Panier à 8 €

- carotte (600 g)
- Courge butternut (1 pièce)
- Poireau (400 g)
- Pomme de terre (500 g)
- Salade (1 pièce)
- Roquette (75 g)

Panier à 11 €

- Aubergine (300g)
- carde (600 g)
- Carotte (800g)
- Courge butternut (1 pièce)
- Pomme de terre (800g)
- Salade (1 pièce)
- Roquette (100 g)

Panier à 16 €

- Persil (1 bqt)
- Aubergine (400 g)
- betterave (600 g)
- Carde (700 g))
- Carotte (600 g)
- Poireau (600 g)
- Pomme de terre (800 g)
- Tomate (1kg)
- Salade (1 pièce)
- Roquette (100 g)

La recette

Ingrédients pour 4 persl :

- 1 courge butternut
- 200 g de poitrine fumée
- 2 cuill à soupe d'herbes hachées (cerfeuil, persil, ciboulette..)
- 2 cuil à soupe de pignon de pin
- crème liquide
- poivre
- parmesan râpé

Gratin de courge butternut

- 1-A l'aide d'un bon couteau, couper la butternut en cubes de 3 cm environ et éplucher ensuite les morceaux. Cuire les morceaux 5mn à la vapeur. Les morceaux doivent être tendres.
- 2-Pendant la cuisson hacher grossièrement la poitrine fumée.
- 3- Disposer les morceaux de courge et de poitrine dans un plat à gratin, en mélangeant délicatement. Parsemer d'herbes hachées et de pignons de pin.
- 4-Assaisonner de noix de muscade et de poivre. Verser une lichette de crème liquide et recouvrir de parmesan râpé.
- 5-Enfourner 20 mn environ dans un four préchauffé à 200 °.
- 6-Servir accompagné d'une salade verte



TOO-Collaboratif le 26/27 et 28 octobre 2018 à Terra Botanica

L'association sera présente à la deuxième édition de Too-collaboratif, salon autour de l'économie collaborative, à Terra Botanica, le vendredi 26, le samedi 27 et le dimanche 28 octobre. Au programme : faire découvrir, et surtout illustrer concrètement les actions et les innovations de l'économie collaborative sur le territoire angevin et ses alentours. Le salon sera articulé autour de conférences, d'ateliers, de stands et d'animations en tous genres.

Mais pour cet événement, nous aurions besoin de plusieurs bénévoles afin de nous aider à tenir le stand !

Si vous êtes partant(e)s, contactez Fanny par mail : ou par téléphone : 02 41 93 19 19





LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 41

Le mois d'octobre :

c'est un mois de transition, c'est celui qui nous emmène doucement vers nos lainages tout doux, nos plats qui réchauffent le cœur et nos envies de nous sentir bien chez nous.



Site internet : <http://www.jardin-cocagne-angers.org/>
Mail : contactcocagne@jdca49.org Tél : 02 41 93 19 19