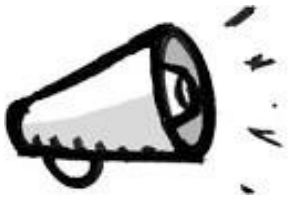


# SEMAINE 26

## Vendredi 26 juin 2020



# ÉCHO COCAGNE

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



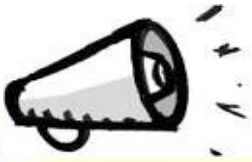
Vous avez besoin de légumes,

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 €)

- Carotte ( 400 g)
- Courgette (500 g)
- pomme de terre (500 g)
- Tomate (300 g)
- Radis ( 1 botte)
- Salade (1 pièce)

### Panier à 11 €

- Persil ( 1 bq)
- Courgette ( 600 g)
- Fenouil (1 pièce)
- Pomme de terre (500g)
- Radis ( 1 botte)
- Tomate (500 g)
- Salade (1pièce)

### Panier à 16 €

- Persil ( 1 bq)
- carotte (800 g)
- Courgette (700g)
- Concombre (1 pièce)
- Pomme de terre (700 g)
- Radis ( 1 botte)
- Tomate (800 g)
- Salade (1 pièce )

## La recette

### Ingrédients :

- 2 courgettes
- 4 carottes
- 1 oignon
- 200 g de lardons
- 10 cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- Beurre
- 50 g de gruyère râpé

### Gratin de courgettes aux carottes et lardons

- 1- Faire cuire 5 mn les courgettes coupées en rondelles dans une casserole d'eau bouillante.
- 2- Les égoutter et les mélanger à la crème fraîche Les disposer au fond d'un plat beurré.
- 3- Faire revenir l'oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive pendant 10 mn. Ajouter les carottes râpées et laisser revenir pendant 10 mn
- 4-Faire cuire les lardons dans une poêle.
- 5- Les poser en couche par dessus les courgettes
- 6-Mettre au dessus des lardons le mélange carottes et oignons.
- 7- Saupoudrer de gruyère en mettre au four.  
Faire gratiner pendant 15 mn th 7 ( 210 °)





## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 26

### • Appel à Bénévolat

Nous sommes aux portes de la période estivale. Certains d'entre vous nous ont déjà bien aidé cette année, et continuent de le faire.

Pour l'été nous serions heureux d'avoir une aide supplémentaire tant sur le plan du maraîchage, que de la distribution, ou encore sur le marché bio du vendredi à la Bouvarderie à Saint Barthélémy d'Anjou.

Tous vos talents sont les bienvenus.

D'avance, un grand merci à vous, votre soutien est important.

L'équipe du Jardin de Cocagne Angevin.



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

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



## **Petit point sur les légumes !**

La culture des légumes ne donne pas toujours le résultat escompté !

Nous travaillons en direct avec les aléas de la nature qui parfois donnent un bon coup de pouce lorsque chaleur et eau sont au rendez vous et à l'inverse peuvent compliquer la vie du jardinier !

Ces derniers temps nous avons lutté contre une attaque de pucerons sur les concombres, constaté que les limaces aimaient bien nos radis, et que le temps froid ralentissait la maturité des légumes.

Nous avons toujours le souci de vous mettre des légumes de qualité, c'est la fierté des jardiniers. Il peut arriver que dans votre panier un légume passe à travers le filtre « qualité ».

Dans ce cas il faut nous le signaler, afin que nous puissions reprendre cela avec les équipes de travail.

Votre contribution est importante, ce travail collectif nous permet petit à petit de réduire les écarts

**Merci pour votre engagement et votre bienveillance.**

