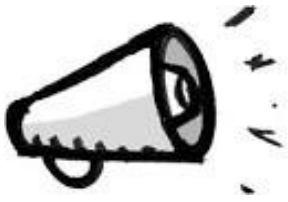


# SEMAINE 38

Mercredi 16 et jeudi 17 septembre 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)



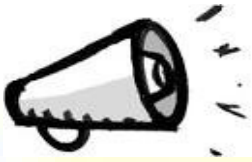
**URGENT :**

**Nous recherchons un chauffeur pour assurer avec un jardinier la livraison et la distribution des paniers :  
le vendredi après midi entre 15 H et 19 H.**

**Si vous êtes disponible envoyer un mail à :  
[s.dieumegard@jdca49.org](mailto:s.dieumegard@jdca49.org)**

**Merci pour votre soutien.**





## Mon panier de légumes :

### Panier à 8 €)

- Courge potimarron (1 pièce)
- Courgette ( 500 g)
- Pomme de terre ( 500 g)
- Radis (1 botte)
- Salade ( 1 pièce)

### Panier à 11 €

- Courge potimarron ( 1 pièce)
- Courgette ( 800 g)
- Concombre ( 1 pièce)
- Pomme de terre (800 g)
- Radis ( 1 botte)
- Salade (1pièce)

### Panier à 16 €

- Carotte( 800 g)
- Courge Potimarron ( 1 pièce)
- Courgette (800 g)
- Poireau (800 g)
- Pomme de terre ( 800 g)
- Radis ( 1 botte)
- Tomate (800g)
- Salade (1 pièce )

## Tarte potimarron et chèvre

### La recette

#### **Ingrédients pour 8 personnes**

- 300 g de pâte feuilletée
- 700 g de chair de potimarron
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 œufs
- sel, poivre
- muscade râpée
- Persil /ciboulette
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de cerneaux de noix
- 1 bûche de fromage de chèvre

- 1-Cuire le potimarron coupé en dés, dans 30 cl d'eau, jusqu'à évaporation de celle-ci.(20 minutes environ). Le réduire en purée. Laisser refroidir.
- 2- Garnir un moule à tarte fariné avec la pâte feuilletée. Piquer le fond à la fourchette et le badigeonner avec la moutarde
- 3- Ajouter au potimarron la crème, les oeufs battus, le sel, le poivre, la muscade, le persil et la ciboulette ciselés, le gruyère râpé et les cerneaux de noix hachés.
- 4 -Verser la préparation sur la pâte.
- 5-Couper en rondelles la bûche de chèvre, puis les répartir sur la tarte. Pour finir
- 6-Cuire 40 minutes environ à four moyen.



Le Jardin de Cocagne a décidé de maintenir son Assemblée Générale.  
Elle aura lieu à St Bartélémy d'Anjou sur notre site à la Bouvarderie le :

**Samedi 19 septembre 2020 à 10 H.**

**L'assemblée se fera en extérieur avec la mise en place de tous les gestes barrières.**

**N'hésitez pas à venir, nous vous attendons !**



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