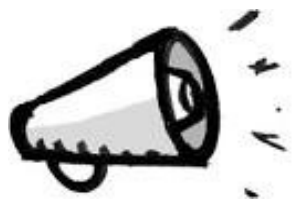


# SEMAINE 48

Mercredi 25 et jeudi 26 novembre 2020



## ÉCHO COCAGNE

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



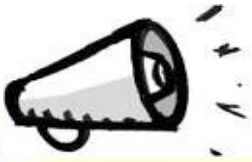
Vous avez besoin de légumes,

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 €

- Persil (1 bqt)
- Carotte (700 g)
- Betterave (400 g)
- Chou rave (500 g)
- Poireau (800 g)
- Pomme de terre (800 g)

### Panier à 11 €

- Persil (1 bqt)
- Carotte (800 g)
- Betterave (400 g)
- Chou rave (500 g)
- Poireau (800 g)
- Pomme de terre (800 g)
- Radis noir (500 g)
- Mâche (100 g)

### Panier à 16 €

- Echalote (200 g)
- Persil (1 bqt)
- Betterave (400 g)
- Carotte (1 kg)
- Chou rave (500 g)
- Chou fleur ((1 pièce)
- Poireau (800 g)
- Pomme de terre (800 g)
- Radis noir (500 g)
- Mâche (200 g)

## Chou rave en gratin

### La recette

#### Ingrédients pour 4

#### - personnes :

- 1 chou rave
- 4 pommes de terre
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 150 g de champignon  
( ingrédients pour - Sauce béchamel)
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à café de curcuma
- 1 pincée de muscade
- Gruyère râpé
- vin blanc

1-couper en petits cubes le chou et les pommes de terre.

2- Émincer grossièrement les oignons et écraser l'ail avec une fourchette et couper les champignons en petits lamelles.

3 Laisser cuire 20 minutes environ, les légumes doivent être encore un peu croquants.

4-Faire revenir les oignons, les champignons, l'ail avec le curcuma peu de sel et poivre environ 5 minutes. Verser le demi verre de vin blanc et laisser réduire à feu doux, puis réserver dans le plat qui ira au four et couvrir.

5- Préparer une sauce béchamel. Les légumes doivent être cuits.

6-Laisser égoutter les légumes et préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

7- Dans le plat où se trouvent déjà les oignons et les champignons, ajouter les légumes et bien mélanger.

8- Verser, par dessus, la sauce béchamel Recouvrir de gruyère râpé et laisser cuire 30 minutes, four à 180 °.



## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 48

Quelques nouvelles :

Le mois de novembre s'écoule paisiblement sur le Jardin de Cocagne malgré le confinement.

Tout le monde est heureux de pouvoir continuer à travailler et le temps ensoleillé accentue ce bien être.

Mais attention tout cela se fait avec la répétition journalière auprès de chaque équipe des consignes sanitaires. Nous avons réorganisé les postes de travail, le temps des pauses, Et pour l'instant cela marche !

Nous avons maintenu tous les lieux de distributions des paniers, en extérieur. L'appui des bénévoles fut essentiel pour là aussi, revoir l'organisation et vous accueillir dans les meilleures conditions malgré les contraintes COVID et les fermetures des Maisons de quartier.

Vous avez été nombreux à répondre à notre appel de bénévoles et nous vous en remercions.

Un courrier est en préparation pour vous informer de nos besoins afin que chacun puisse s'inscrire en fonction de ses compétences.

Merci pour votre solidarité et votre soutien !



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

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



## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 48

### **Possibilité de commander des paniers :**

A partir du 13 novembre vous aurez la possibilité de commander des paniers sans abonnement.

Il suffit de faire votre commande le lundi au plus tard, par mail à l'adresse suivante :

[s.dieumegard@jdca49.org](mailto:s.dieumegard@jdca49.org)

Les paniers seront à retirer sur notre site à St Barthélémy d'Anjou le vendredi entre 11 H et 19 H.

Le règlement se fera par chèque en prenant votre panier.

### **Les caisses en bois :**

Les paniers du Jardin de Cocagne sont conditionnés dans des caisses en bois. Le coût de la caisse est d'environ 0,80 cts . Ce coût n'est pas répercuté dans le prix du panier. Depuis quelque temps nous constatons que notre stock de caisses diminue.

Nous attirons votre attention sur l'importance de nous restituer cette caisse après avoir transposé vos légumes dans votre contenant. Ce qui vous faites d'ailleurs majoritairement.

Si vous avez besoin de caisses pour votre cheminée, n'hésitez pas à nous en demander nous pouvons vous en fournir.

Nous vous remercions pour votre vigilance



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