

**SEMAINE 8**  
**Mercredi 24 et jeudi 25 février 2021**



# ÉCHO COCAGNE

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



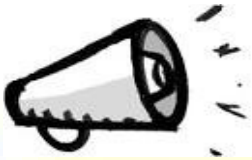
**Vous avez besoin de légumes,**

**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 (600 g)
- Celeri rave 1 pièce)
- Poireau (700 g)
- Pomme de terre (600 g)
- Radis noir (400 g)
- salade ( 1 pièce)

### Panier à 11 €

- Oignon jaune (200 g)
- Betterave (300 g)
- Carotte (600 g)
- Chou brocoli (600g)
- Poireau ( 800 g)
- Pomme de terre (800g)
- Salade ( 1 pièce)
- Mâche(150 g)

### Panier à 16 €

- Oignon jaune (200 g)
- Carotte (800g)
- Chou brocoli (700 g)
- Courge Butternut (1 pièce))
- Patate douce (600 g)
- Poireau ( 800g)
- Pomme de terre (800 g)
- Salade (1 pièce)
- Mâche (200 g)

## Boulettes de pomme de terre

### La recette

#### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 pommes de terre
- 1 oignon
- 4 tranches de jambon
- 150 g de champignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 1/2 botte de persil
- Poivre Sel

**1-Eplucher les pommes de terre, les faire cuire environ 40 minutes à l'eau. Ne pas attendre que l'eau soit en ébullition pour mettre les pommes de terre, les mettre directement dans l'eau froide, puis faire bouillir.**

**2- Pendant ce temps, hacher les 4 tranches de jambon avec l'oignon, le persil et les champignons.**

**Ecraser la gousse d'ail et la rajouter à la farce.**

**3- Une fois les pommes de terre cuites, les réduire en purée et les mélanger avec la farce. Rajouter l'œuf, bien mélanger.**

**Saler et poivrer.**

**4-Former des boulettes avec cette préparation et les disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.**

**5-Mettre les boulettes au four préalablement préchauffé à 180°C (thermostat 6), et faire cuire pendant environ 20-25 min.**



## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 8

### MADE IN ANGERS EDITION 2021

Depuis de nombreuses années le Jardin de Cocagne ouvre ses portes dans le cadre de « Made in Angers ».

L'objectif de cet événement est de faire découvrir au grand public notre démarche d'accompagnement auprès d'un public en difficulté sociale et professionnelle.

La découverte du Jardin de Cocagne se passe en deux temps :  
1- un temps sur l'espace de production maraîchère et un temps en salle sur les types d'accompagnement mis en place.

Les visites sont programmées le :

- Mercredi 24 février à 10 H30
- Vendredi 26 février à 10 H30.

Pensez à réserver votre visite à partir du samedi 30 janvier 2021 sur :

- Site internet [www.madeinangers.fr](http://www.madeinangers.fr)
- Téléphone 02 41 23 50 01
- À l'accueil de l'office du tourisme d'Angers 7 Place Kennedy

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



## LES **ÉCHOS** DE LA SEMAINE 8

### **SEMAINE DE FERMETURE POUR LE JARDIN DE COCAGNE :**

**Le jardin de Cocagne sera fermé du 1<sup>er</sup> au 6 mars.**

**Les paniers notés sur cette semaine là seront reportés à la fin de l'abonnement.**

**Merci d'en prendre note.**



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