

Vendredi 9 avril 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**



Mon panier de légumes :

Panier à 8 €)

- Ciboulette (1 bqt)
- Oignon (200)
- Carde (500 g)
- Poireau (600 g)
- Pomme de terre (500 g)
- Radis rose (1 pièce)
- Rutabaga (400 g)
- Salade (1 pièce)

Panier à 11 €

- Ciboulette (1 bqt)
- Oignon (200 g)
- Carde (600 g)
- Epinard (600 g)
- Carotte (500 g)
- Poireau (600 g)
- Pomme de terre (600g)
- Radis rose (1 pièce)
- Salade (1 pièce)

Panier à 16 €

- Ciboulette (1 bqt)
- Carotte (800 g)
- Carde (600 g)
- Epinard (600 g)
- Fenouil (2 pièces)
- Poireau (800 g)
- Pomme de terre (800 g)
- Radis Rose (2)
- Salade (1 pièce)

Crumble de cardes au chèvre frais

La recette

Ingrédients pour 6 personnes

- 90 g farine
- 1 beau bouquet de carde
- 30 g de chapelure ou crackers écrasés
- 70 g beurre
- 30 cl lait
- 15 g chèvre frais
- 40 g comté ou parmesan râpé

1- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

2-Lavez et coupez les blettes en tronçons (environ 2 cm).

3-Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée pendant environ 20 minutes. Les côtes (tiges blanches) doivent commencer à devenir translucides.

4-Lorsque les blettes sont cuites, égouttez et réservez.

5-Dans un saladier, mélangez 70 g de farine, la chapelure/crakers, 50 g de beurre et le fromage râpé. Mélangez du bout des doigts pour obtenir un mélange grossièrement sableux.

7-Préparez une béchamel.

8-Ajoutez le chèvre à la béchamel

9-Dans un plat à gratin, mettez les blettes, versez par-dessus la béchamel et recouvrez de pâte.

Mettez à cuire environ 30 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée.



LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 14

3 ème confinement : c'est reparti !

Suite aux dernières mesures gouvernementales nous réorganisons le travail sur le Jardin de Cocagne.

La fermeture des écoles entraîne une baisse significative du nombre de jardiniers. Nous allons fonctionner avec trois équipes de travail au lieu de quatre habituellement.

La production de légumes pour la fin du printemps et de l'été est conditionnée par les implantations effectuées en ce moment, mais nous manquons de bras !

Vous êtes disponible ou vous connaissez des personnes pouvant nous aider :

Nous vous accueillons chaque jour du lundi au vendredi pour participer aux travaux de maraîchage aux horaires suivants :

- Matin : 9 H à 12 H 30**
- Après midi:13 H 30 à 15 H30.**

Si vous avez besoin d'information complémentaire vous pouvez contacter Rémi : 06 33 58 90 94.

**MERCI par avance pour votre mobilisation.
Nous comptons sur vous !**



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



LES **ÉCHOS** DE LA SEMAINE 14

Bonne surprise !

Depuis le 25 mars notre site de gestion commerciale pour les paniers fonctionne !

Après une remise à jour intensive, la gestion devrait reprendre normalement !

Merci à tous pour votre compréhension, car malgré nos efforts pour mettre en place des fichiers de secours il y a eu quelques erreurs !



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

Mail : contactcocagne@jdca49.org Tél : 02 41 93 19 19