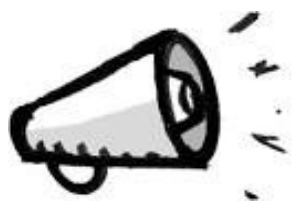


**Mercredi 9 et jeudi 10 juin 2021**



# ÉCHO COCAGNE

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



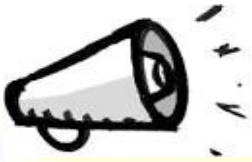
**Vous avez besoin de légumes,**

**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 €)

- Persil (1 bqt)
- Carotte ( 1 botte)
- Chou pointu (1)
- Courgette (600 g)
- PDT nvelle (500 g)
- Salade ( 1)

### Panier à 11 €

- Ail (150 g)
- Persil (1bqt)
- Carde (800 g)
- Carotte botte (1 botte)
- Chou pointu(1 )
- Courgette (600 g)
- PDTnvelle ( 400 g)
- Salade (1)

### Panier à 16 €

- Ail (150 g)
- Persil (1 bqt)
- Carotte Botte (1 pièce)
- Courgette (600 g)
- Chou Pointu(1 pièce)
- Navet ( 600 g)
- Radis (2 bottes)
- Rhubarbe ( 600 g)
- PDT nvelle ( 900 g)
- Salade (1)

Attention la composition des paniers peut changer au dernier moment !

## La recette

### Ingrédients pour 4 personnes

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

### Gratin de courgettes aux carottes et aux lardons

- 1-Faire cuire 5 min les courgettes coupées en rondelles dans une casserole d'eau bouillante.
- 2-Une fois cuites, les égoutter, les mélanger à la crème fraîche et les disposer au fond d'un plat beurré.
- 3-Faire revenir l'oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive pendant 10 min. Y rajouter les carottes râpées, et laisser revenir pendant 10 min.
- 4-Pendant ce temps, faire cuire les lardons dans une petite poêle puis mettre à égoutter sur du papier absorbant.
- 5-Les poser en une couche par dessus les courgettes.
- 6-Enfin, rajouter au dessus des lardons le mélange carottes-oignons.
- 7-Saupoudrer de gruyère et mettre au four. Faire gratiner le plat 15 min thermostat 7, 210°C.



## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 23

**Le directeur actuel ( Jean-Luc Pineau) va bientôt partir en retraite.**

**Son remplaçant qui prendra ses fonctions début août, recherche un logement :**

**Une maison en location dans un rayon de 20 km autour de St Barthélémy d'Anjou avec 3 chambres minimum, disponible à partir de début juillet.**

**Si vous avez des informations sur des possibilités de location de maison correspond à ces critères vous pouvez contacter directement Julien soit par mail :**

**[jlemarchand@yahoo.com](mailto:jlemarchand@yahoo.com) Ou bien par tel au 06 16 34 91 39.**

**Merci pour votre collaboration !**



**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 23

### LIVRAISON DE COLIS DE VIANDE BOVINE BIO LE VENDREDI 2 JUILLET SUR LE JARDIN DE COCAGNE :

La ferme de L'Anjubauderie à Valanjou propose des colis de bœuf ( 5 kg ou 10 kg environ ) : 14,50 € / kg.

Si vous êtes intéressé vous devez passer votre commande directement auprès du producteur par mail :

[Sylvie.fradinrabouin@orange.fr](mailto:Sylvie.fradinrabouin@orange.fr)

### URGENT !

Nous recherchons des bouteilles vides de gaz  
Si vous en avez sous votre hangar ou autres lieux qui ne servent plus, pensez à nous.

Merci !

**Butane**  
**13kg**



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

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