

**Mercredi 21 et Jeudi 22 juillet 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 (500 g)
- Courgette (800 g)
- Pomme de terre (500 g)
- Tomate (800 g)
- Salade (1)

### Panier à 11 €

- Aubergine (600 g)
- Carotte (800 g)
- Courgette (800 g)
- Poivron (300 g)
- Tomate (1,1 kg)
- Salade (1)

### Panier à 16 €

- Échalote
- Aubergine(800g)
- Carotte (600g )
- Courgette (800 g)
- Poivron (300 g)
- Pomme de terre (800 g)
- Tomate (1,2kg)
- Salade (1)

Attention la composition des paniers peut changer au dernier moment !

## Gratinée de tomates

*La recette*

Pour 6 personnes :

- 1.5 kg de tomate
- 500 g de pomme de terre
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- sucre en poudre
- poivre
- sel
- Thym

- 1 Laver les pommes de terre, les faire cuire à l'eau dans leur peau jusqu'à ce qu'elles soient au 3/4 cuites. Les éplucher et les couper en rondelles. Peler et hacher l'ail. Peler et hacher l'oignon.
- 2 Plonger les tomates dans l'eau bouillante pour les peler facilement, les couper en rondelles. Ajouter l'ail sur les tomates.
- 3 Dans une poêle, faire dorer doucement le hachis d'oignons dans un peu d'huile d'olive.
- 4- Dans un bol, mélanger 2 cuillères à café de sel fin, 1 cuillère à café de sucre en poudre, 1/2 cuillère à café de poivre, 1 cuillère à café de thym et quelques pincées de romarin.
- 5- Huiler un plat allant au four avec un peu d'huile de cuisson des oignons. Au fond du plat, disposer la moitié des tomates, répartir dessus le 1/3 de l'assaisonnement. Étaler en fine couche le 1/3 des oignons, recouvrir des pommes de terre, puis le deuxième 1/3 de l'assaisonnement et des oignons, étaler le reste des tomates et terminer avec le reste de l'assaisonnement et des oignons.
- 6 Parsemer d'un peu de romarin, asperger de quelques gouttes d'huile d'olive et faire cuire au four (220°C) pendant 45 mn.



## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 29

### Des légumes tout l'été !

Le Jardin de Cocagne Angevin reste ouvert tout l'été.

\*Venez et faites connaître notre marché.

Le marché est ouvert à tous, le vendredi à la Bouvarderie à St Barthélémy d'Anjou entre 10 H et 18 H30.

### ATTENTION :

**Les semaines n°31 et 32 soit du 2 au 14 août 2021,**

la distribution des paniers se fera exclusivement le vendredi sur notre site à la Bouvarderie entre 10 H et 18 H 30.

Si vous souhaitez venir chercher votre panier à la Bouvarderie pendant ces deux semaines, informez nous par mail :

s.dieumegard@jdca49.org

Sans information de votre part les paniers seront reportés à la fin de votre abonnement.

**MERCI et bel été à tous !**



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 29

### C'EST LE MOMENT DE FAIRE DES CONSERVES !



Profitez des bons légumes du Jardin de cocagne, pour faire vos conserves, de la ratatouille, des salades, des tartes ....

**Nous proposons à partir du vendredi 30 juillet :**

**Colis de courgette (5kg) : 8 €**

**Colis de tomate (5 kg) : 10 €**

**Colis d'aubergine (3 kg) : 10 €**

**Colis de poivron (2 kg) : 6 €**

La vente se fera le vendredi sur notre marché à la Bouvarderie à St Barthélémy entre 10 H et 18 H 30.

**Merci pour votre soutien !**

#### **INFORMATION :**

EARL GAUDIN, producteur de viande ( volaille, agneau, œufs...) présent tous les vendredis sur notre marché propose pour cet été : Des lapins au prix de 15,30 le kg.

**Les commandes sont à faire par téléphone exclusivement auprès du producteur : 02 41 95 20 77.**

Vous pouvez venir chercher vos commandes sur notre marché le vendredi entre 10h et 18H30



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

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