

Mercredi 11 et jeudi 12 mai 2022



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 €

- Chou pointu (1)
- Navet botte (1)
- Pomme de terre (500 g)
- Radis rose (1)
- 1 salade

Panier à 11 €

- Carotte botte (1)
- Chou fleur (1)
- Navet botte (1)
- Pomme de terre (800 g)
- Pomme de terre nouvelle (500 g)
- Salade (1)

Panier à 16 €

- Echalote (200 g)
- Carotte botte (1)
- Chou pointu (1)
- Epinard (600 g)
- Fenouil (2 pièces)
- Pomme de terre nouvelle (600 g)
- Navet botte (1)
- Salade (1)

Terrine aux légumes nouveaux

La recette

(Préparation pour 6 personnes)

- 1 c.à.s de vinaigre de vin
- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
- 5 c.à.s d'huile de tournesol (ou d'olive**)
- 12 noisettes
- Poivre et sel
- 1 c.à.s d'huile de noisette (ou de noix)
- 1 brin d'estragon
- cerfeuil
- 2 brins de cerfeuil
- 500 g de carotte nouvelles
- 15 cl de crème fraîche
- 40 g de beurre muscade
- 750 g d'épinards frais
- 500 g de navet nouveaux
- 6 œufs

1- Épluchez et émincez les carottes et les navets. Faites les cuire séparément à la vapeur, pendant 12 min.

2- Lavez et équeutez les épinards, faites-les revenir 2 min dans 10 g de beurre en remuant.

3- Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).

4- Mixez séparément les trois légumes avec, pour chacun d'eux, 1 œuf entier et 1 jaune, 5 cl de crème fraîche, du sel, du poivre et une pincée de muscade. Versez les purées dans trois jattes.

5- Montez les trois blancs restants en neige ferme.

Répartissez et incorporez-les dans les purées.

6- Étalez les trois purées par couches successives dans un moule à cake ou une terrine beurré(e).

7- Couvrez d'un papier sulfurisé beurré.

Déposez la terrine dans un bain-marie et enfournez-la 30 min, puis baissez le thermostat à 5 (150°C), avant de poursuivre la cuisson 30 min.

8- Émulsionnez les deux vinaigres avec sel poivre puis les deux sortes d'huile. Ajoutez les herbes ciselées.

9- Faites griller les noisettes concassées dans une poêle à revêtement anti-adhésif.

Vérifiez la cuisson de la terrine en enfonçant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Laissez la reposer 10 min, puis démoulez-la et coupez-la en tranches.

Dressez les sur les assiettes, décorez de mâche, radis et ciboulette.

Au dernier moment, ajoutez les noisettes à la vinaigrette. Servez-la en saucière.



Samedi 14 mai : Assemblée Générale du Jardin de Cocagne Angevin (Salle de la Gemmetrie à St Barthélémy d'Anjou)

Ordre du jour :

- 10 h 00 – Accueil café

- 10 h 30 – Table Ronde Débat :

“ **Droit au travail ou injonction à l’emploi ?**

Comment assurer un travail pour tous dans le développement économique de notre territoire ?

avec la participation de :

- **Viviane LE NY** Présidente de L’Éclaircie (SIAE à Cholet) et Présidente du réseau des ateliers et chantiers d’insertion du

Maine et Loire (Réseau ACI 49)

- **Francis GUTEAU** Adjoint au Maire d’Angers, Conseiller communautaire délégué à l’Emploi et à l’Insertion

- **Patrick VALENTIN** Président de Revie-Verre (SIAE à Avrillé), Président d’Entreprendre pour la Solidarité, et Directeur du fonds d’expérimentation « Territoire zéro chômeur de longue durée »

12 h 00 – Apéritif buffet

13 h 30 – Présentation des différents rapports

15 h 00 – Vote des résolutions

15 h 30 – Clôture de l’AG





LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 19

BON POUR POUVOIR :

Si vous ne pouvez pas être présent(e) à l'Assemblée Générale, n'oubliez pas de remplir le « bon pour pouvoir ». Vous pouvez en demander sur les lieux de distribution.

Merci par avance.

BESOIN DE VOUS !:

Avec le printemps la montée en charge des travaux de maraîchage est importante et nous aurions besoin de « bras » afin de ne pas prendre de retard sur l'implantation et l'entretien des cultures. Vous pouvez venir le matin entre 8h30 et 12h30 ou l'après midi entre 13h30 et 17h30.

Si vous êtes disponible le mieux est que vous preniez contact avec Rémi afin de voir directement l'organisation avec lui.

Vous pouvez le contacter au : 06 33 58 90 94 ou par mail exploitationcocagne@jdca49.org.

Merci !

ATTENTION PAS DE DISTRIBUTION ET DE LIVRAISON DE PANIERS LE JEUDI 26 MAI (ASCENSION)

En raison du jour férié, le jeudi 26 mai le jardin de Cocagne sera fermé.

Par contre nous maintenons les distributions de paniers le mercredi 25 mai et le vendredi 27 mai.

Le marché de la Bouvarderie du vendredi 27 mai est ouvert aux horaires habituels (entre 10 H et 18 H30)



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

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