Les JARDINS de COCAGNE de FLEURANCE

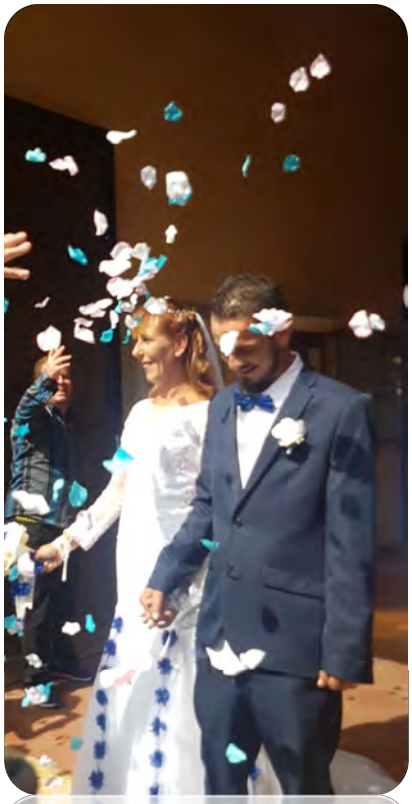
La feuille de n°113

Paniers des 24 et 27 Septembre 2019

Ils se sont dits oui…

Le samedi 14 septembre dernier était un jour particulier pour l'équipe des Jardins de Cocagne de Fleurance : Candy et Ludo, deux des jardiniers membres de notre équipe se sont mariés à la mairie de Fleurance.

C'est non sans émotion que le directeur des jardins, Bruno Mattel, également membre du conseil municipal de la mairie, a revêtu son écharpe bleu blanc rouge afin de célébrer leur union.
Pour compléter le tableau, Aurore, actuelle membre de notre équipe, et Thomas, un « ancien » étaient les témoins des mariés, et enfin une bonne partie des employés des jardins s'étaient également mis sur leur 31 afin d'assister à la célébration.
Cette union est le symbole que les Jardins de Cocagne, en plus d'offrir à ses employés une opportunité d'accéder à l'emploi, permettent également de faire des rencontres, de belles rencontres, qui marquent la vie à jamais…
Toute l'équipe des jardins se joint donc à moi pour leur souhaiter tout le bonheur du monde pour cette nouvelle vie commune !



IPNS

Les JARDINS de COCAGNE de FLEURANCE

Suivez l'actu du jardin sur Facebook

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

Contact par Tel **06.81.48.76.32**
ou jardinsdecocagne@orange.fr

Un Panier de légumes BIO & Solidaires chaque semaine

Contenu des Paniers

Cette semaine dans votre panier		Petit panier	Grand panier
Tomates	Kilo	1 Kg	1 Kg
Poivrons	Kilo	500g	500g
Aubergines	Kilo	750g	750g
Aromates	Bouquet	1	1
Salade	Pièce	1	1
Haricots verts	Kilo		500g
Fraises	Bquette		1
1 épis de Maïs vous est offert ☺			
Quantité d'articles		5	7

Epis de maïs doux grillé

Enlevez les feuilles et les barbes des épis. Coupez les tiges. Lavez les épis à l'eau tiède.

Portez à ébullition une bonne quantité d'eau non salée dans une grande casserole. Dès qu'elle bout, plongez-y les épis et laissez-les précuire pendant 10 à 15 minutes. Égouttez les épis et laissez-les sécher.

Pendant ce temps, allumez le barbecue.

Enduisez légèrement la grille et les épis de beurre fondu et faites-les griller une dizaine de minutes en les retournant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas. Vérifiez qu'ils sont cuits en les piquant avec une pointe.

Servez chaud, accompagnés de beurre, de gros sel et d'un moulin à poivre. Chaque convive beurre, sale et poivre l'épi selon son goût.

Poêlée de poivrons, tomates et aubergines

Ingrédients :
3 aubergines
3 poivrons
500 g Tomate mûre
2 gousses d'Ail
12 Olive noires
Aromates et épices

Préchauffez le four à 150°C (th.4-5). Posez les aubergines sur une plaque allant au four. Placez-les dans le four jusqu'à ce que la peau se détache de la chair. Sortez-les du four pour qu'elles se refroidissent.

Sur votre planche de cuisine, coupez les poivrons en gros cubes. Épépinez-les. Coupez, puis, épépinez également les tomates et coupez-les en petits dés. Versez 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle au feu. Faites-y revenir les poivrons et les tomates. Épluchez l'ail et rincez-le. Ciselez-le finement avec le persil. Ajoutez-les à la préparation. Remuez et laissez-les cuire pendant 5 min.

Ajoutez ensuite ½ c. à soupe de poivre, de safran et de sel. Ajoutez, 1 c. à soupe de cumin, de persil et de paprika. Lavez et dénoyautez les olives. Incorporez-les finalement vers la fin de la cuisson.

Épluchez les aubergines et découpez-les en gros morceaux. Ajoutez-les à la préparation et mélangez.

Surveillez la cuisson et remuez-la régulièrement. Laissez évaporer tout le liquide de cuisson puis servez votre entrée