



## L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 12 et 15 nov. 2019

n°120

### Edito

Tandis que les paysages automnaux nous ravissent de leurs couleurs, la pluie et le vent entrent dans la danse pour entonner une nouvelle mélodie. La fraîcheur de l'air s'intensifie et nous invite, tout comme la nature, à un silence léger, comme un instant de repli... L'hiver fait, à pas feutrés, son entrée dans nos vies bien chargées.

Avec ce changement brutal de temps, pour ne pas se laisser emporter par de grises mines, nous avons mis en cuisine les conseils de notre dernière feuille de chou avec toutes ces tomates vertes, qui sont toujours à votre disposition pour vos futures préparations exquises. Confiture, gelée et pâte de fruits ont fait l'objet d'un atelier collectif féminin mercredi matin (photos en page 2). L'ambiance y allait bon train d'histoires... et les fous rires se sont succédés, malgré la grisaille !

Nous reste à présent la patience d'une bonne maturité de ces mets (une semaine pleine) pour en déguster leurs saveurs et vous les partager lors d'une prochaine feuille de chou, ou mieux, venir y goûter par vous-même aux horaires d'ouverture du comptoir.

Bonne semaine à tous

### L'actu en bref

#### • Serre à semis

Cette pluie qui n'a de cesse de tomber, ralentit un peu la cadence et nous retarde ainsi sur l'avancement de notre future serre à semis. Mais on avance !

Nous en profitons pour remercier chaleureusement Didier et Mathieu pour leur sérieux, et qui, jour après jour, respectent les consignes données tout en usant de leurs talents (tant en savoir-être qu'en savoir-faire) et ce, en totale autonomie.



#### • Travaux extérieurs

Les travaux extérieurs ne se sont pas arrêtés pour autant. Il nous faut continuer la préparation des planches qui vont recevoir les semis de Fèves et de Petits Pois, le repiquage des oignons de printemps... et veiller prochainement à la récolte de notre plus grosse production, celle des radis noirs pour notre partenaire Fleurance Nature.

Pour pallier à l'inconfort vestimentaire de nos salariés, Bruno s'est empressé de fournir des vêtements chauds et plus adéquats. Il est certain qu'il nous faut du courage pour œuvrer par tous les temps. Mais quelle récompense de vous savoir heureux de participer à l'aventure et de découvrir chaque semaine tous ces légumes essentiels à notre bonne santé.

Merci de nous soutenir, et bravo à l'équipe !



### A votre agenda !

**Dès mercredi :** Venez déguster avec nous confitures, gelées et autres pâtes de fruits réalisées par nos soins au comptoir !



## Focus sur...

### L'atelier gourmand

Au menu : préparation de confitures, gelées et pâtes de fruits. A venir déguster cette semaine à votre comptoir préféré !



### Jeu concours Facebook

Manon était la grande gagnante de notre dernier jeu concours. C'est tout de sourire vêtue qu'elle a récupéré vendredi ses lots : un panier de légumes bio et des produits offerts par ETHIQUABLE.



## Cette semaine, dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Courge-spaghetti	Pièce	1	1
Pommes de terre	Kilo	1kg	1kg
Blettes	Kilo	500g	500g
Radis roses	Botte	1	1
Betteraves	Kilo	500g	500g
Aromatiques	Bouquet	1	1
Poivrons	Kilo	-	500g
Navets fanes	Kilo	-	600g
Salade	Pièce	-	1
Qté d'articles		6	9

## Et si vous mijotiez...

### • Tagliatelles de radis

Le radis rose de Chine (appelé aussi radis d'hiver ou radis rave) est moins piquant que le radis noir (l'astuce : fendre les bouts et les faire tremper dans de l'eau claire pour en retirer le piquant...).

Il se déguste cru, râpé ou cuit, à la croc au sel ou sauté au beurre, comme le navet qu'il remplace sans problème dans nos plats traditionnels. Plus long à cuire que les pommes de terre (mais se tient très bien), il sera délicieux en accompagnement d'une viande en sauce dans le cadre de cette recette de tagliatelle de radis :

Eplucher les radis et lever des tagliatelles avec le rasoir à légumes ou avec l'économiseur. Pocher ces légumes dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 2 min env. (les tenir fermes). Egoutter.

Dans une poêle, fondre un bon morceau de beurre, y ajouter un peu de sucre (2 pincées environ), le laisser fondre puis poêler rapidement les légumes (éviter de les colorer car les radis se dessèchent).



Idée recette et crédit photo : dauphinggourmet.com  
graines-bocquet.fr

### • Gratin de courge-spaghetti au jambon cru

Pour 4 personnes :

- 1 courge-spaghetti
- 40 g de farine
- 4 tranches de jambon cru
- 100 g de fromage râpé
- 20 cl de lait
- Noix de muscade
- 20 cl de crème
- Sel, poivre
- 50 g de beurre

Faites cuire la courge entière dans de l'eau bouillante salée pendant 40 min. Pendant ce temps, confectionnez une béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine et laissez cuire une minute. Versez le lait puis la crème petit à petit en remuant constamment avec une spatule jusqu'à épaississement. Assaisonnez, et émincez le jambon en fines lanières.

Sortez la courge de l'eau, coupez-la en deux dans la longueur et enlevez les graines. À l'aide d'une fourchette, détachez les spaghettis de l'écorce. Mélangez les spaghettis avec la béchamel et le jambon cru, remplissez un plat à gratin avec cette préparation et saupoudrez de fromage râpé. Faites cuire dans un four chaud (170°C) pendant 20 min.



Idée recette et crédit photo : grandfrais.com

## On reste en contact

### Sur notre page Facebook :

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

### Sur notre site internet :

[jardinsdecocagnedefleurance.com](http://jardinsdecocagnedefleurance.com)

Par téléphone : 06.81.48.76.32

Par e-mail : [jardinsdecocagne@orange.fr](mailto:jardinsdecocagne@orange.fr)

Sur notre exploitation : «Au bouquet»

Route de Sainte-Radegonde à Fleurance

Accueil du public : lun. au ven. de 8h à 13h