



L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 08 & 11 juin 2021

n°192

Assemblée générale 2021 au bord de l'eau

Comme l'an dernier, nous avons choisit de faire notre prochaine assemblée générale au bord de notre lac aux Jardins de Cocagne de Fleurance. Un choix aucunement lié au Covid, mais surtout afin de bénéficier d'un cadre magnifique...

Vous êtes ainsi toutes et tous, chère(s) adhérent(e)s invité(e)s à vous joindre à nous :

le **jeudi 10 juin lors de notre assemblée générale, qui se tiendra à 18h00 aux Jardins, route de Ste Radegonde.**

Si vous ne pouvez pas être présent(e), merci de nous le faire savoir et de remplir le pouvoir que vous avez reçu par mail.

L'ordre du jour :

- Rapport d'activité par le Directeur
- Rapport moral du Président
- Rapport financier par le trésorier.
- Rapport du commissaire aux comptes.
- Election du conseil d'administration.
- Intervention des personnalités.
- Questions diverses.

Un pot de l'Amitié clôturera bien évidemment cette assemblée :)

**Espérant vous y voir nombreuses et nombreux,
on vous souhaite en attendant une agréable semaine !**



JOIGNEZ VOUS À NOUS...

lors de notre prochaine assemblée générale qui se déroulera :

jeudi 10 juin à 18h00
au bord de notre lac

		Panier standard	Grand panier
Carottes	Kilo	500 g	500 g
Fèves	Kilo	600 g	1 kg
Pommes de terre	Kilo	1 kg	1 kg
Oignons fanes	Botte	1	1
Courgettes	Kilo	600 g	1 kg
Basilic thaï	Pot	1	1
Poireaux	Kilo	-	300 g
Salade	Pièce	-	1
Pommes	Kilo	-	1 kg
Qté d'articles		6	9

Et si vous mijotiez...

• Gaspacho de fèves

Pour 4 personnes :

- 600 g de fèves
- 10 cl de crème liquide
- 2 cube de bouillon
- 1 oignon
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Quelques feuilles de basilic
- Sel et poivre

1 - Ecossez les fèves. Emiettez les deux cubes de bouillon dans 100 cl d'eau froide. Portez à ébullition puis faites-y blanchir quelques minutes les fèves. Sortez-les à l'aide d'un écumoire puis ôtez leur peau. Mixez ensuite avec l'eau de bouillon. Réservez au frais au moins une demie heure.

2 - Faites bouillir la crème avec les feuilles de basilic. Retirez du feu puis laissez infuser jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Retirez les feuilles puis fouettez-la à l'aide d'un batteur électrique.

3 - Versez la soupe froide dans des bols ou ramequins puis déposez-y quelques cuillerées de crème fouettée juste avant de servir.

Variante : Vous pouvez infuser la crème à différentes saveurs : herbes fines, chorizo, curry... Le tout c'est de bien la laisser refroidir avec l'aliment à laquelle vous voulez la parfumer.



Idée recette : Morgane
Crédit photo : legumes-saint-paul.com

• Tagliatelle de courgettes en salade

Pour 4 personnes :

- 3 courgettes
- 3 carottes
- ½ avocat
- 100 g de féta
- Quelques brins de ciboulette
- Huile d'olive
- Sauce soja

1 - Lavez puis taillez les courgettes et les carottes en fines lamelles à l'aide d'un économe. Vous pouvez aussi le faire avec une mandoline en recoupant les tranches en bâtonnets. Disposez-les dans un saladier.

2 - Coupez l'avocat en deux puis coupez-en la moitié en petits dés. Emiettez la féta dans le saladier et ajoutez-y les morceaux d'avocat. Ciselez les brins de ciboulette.

3 - Assaisonnez d'huile d'olive et de sauce soja avant de mélanger délicatement. Puis réservez au frais une vingtaine de minutes.

Conservation : Pour que l'autre moitié d'avocat se garde bien, ne jetez pas le noyau et laissez-le avec. Il permet à l'avocat de ne pas noircir. Vous pouvez aussi y verser une petit filet de citron.



Idée recette : Morgane
Crédit photo : www.cuisineaz.com

on reste en contact

Sur notre page Facebook :

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

Sur notre site internet :

jardinsdecocagnedefleurance.com

Par téléphone : 06.81.48.76.32

Par e-mail : jardinsdecocagne@orange.fr

Sur notre exploitation : «Au bouquet»

Route de Sainte-Radegonde à Fleurance

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