



L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 27 & 30 avril 2021

n°186

En ce mois d'avril...



Il n'est pas loin des 19 heures... Devenu comme un rituel depuis près d'un mois, un second arrosage en fin de journée est nécessaire aux jeunes semis, pour résister aux rayons déjà brûlants du soleil de la journée... et aussi, prendre soin qu'ils n'attrapent froid de nos nuits qui auront été bien fraîches, et de certains matins bien blancs et piquants... en les couvrant de leurs voiles légers, mais cependant efficaces.

Ce mois d'Avril 2021 aura été quelque peu difficile pour Nous, aus Jardins ! Outre le fait d'avoir été orphelin de notre Directeur... en ce



début de mois, nous avons subi de plein fouet le caractère capricieux de notre météo, enchanteuse pour les uns, mais compliqué pour tous les métiers de la terre... Si les gelées ne sont pas rares en Avril, la fréquence d'extension et l'intensité de ces dernières auront été exceptionnelles cette année. Le plus surprenant a été de passer, en quelques jours, de records de chaleur (29-31 Mars) à des records de froids. Ces grandes fluctuations de températures ont été responsables de gros dégâts de gel sur les vignes, les fruitiers et certaines cultures agricoles, la végétation ayant commencé à se développer très précocement, en lien avec l'épisode de chaleur de la fin du mois de Mars.

La semaine dernière, nous avons encore traversé ces fluctuations de températures, nous laissant apparaître une pleine saison estivale où le manque d'eau commence réellement à se faire ressentir sur les cultures. La terre se crevasse, nous sommes déjà en sécheresse !!! Pour combler à ces difficultés climatiques, les pompes de notre station de pompage sont à l'arrêt ! Des pièces défectueuses sur les pompes nous empêchent de pouvoir utiliser l'eau du lac... Jusque quand ?? Les pièces sont commandées !!! Je ne peux m'empêcher de nous comparer à ce malheureux « Jean de Florette » privé de sa source ! Depuis le début du mois, deux personnes sont détachées des travaux des champs pour arroser manuellement (grâce à l'installation de deux pompes thermiques et de longueurs incroyables de tuyaux), les cultures en place et celles fraîchement repiquées... Quelques autres personnes pour recouvrir d'herbe fraîchement coupée (Merci Philippe) ou de paille broyée (Merci Mr Ballavoine) pour maintenir l'humidité des arrosages et limiter son évaporation.

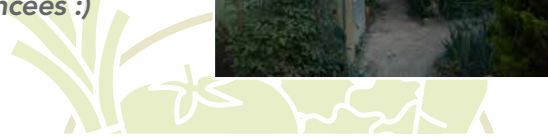


Il n'est pas loin des 21 heures... Je m'attarde à poser mon regard sur un oiseau... une fleur... un lieu... une ambiance... Tels sont les Jardins, aux portes de la nuit, calmes et paisibles !!!



**Très belle semaine à vous toutes et tous,
Des pluies et des températures plus
saisonniers sont annoncées :)**

**Youpi !!!
- Françoise -**



Conseil «zéro déchet»

Pour profiter pleinement du panier, ne jetez pas les fanes de navets ! Transformez-les plutôt en délicieux velouté, ou encore comme des fiarellis... ou encore en galettes :)



Dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Patates douces	Kilo	700 g	700 g
Navets	Kilo	600 g	600 g
Carottes	Kilo	500 g	500 g
Betteraves rouges	Kilo	600 g	-
Mâche	Kilo	150 g	200 g
Blettes	Kilo	500 g	-
Pommes de terre	Kilo	600 g	1 kg
Poireaux	Kilo	-	700 g
Fenouil	Kilo	-	600 g
Pommes	Kilo	-	1 kg
Qté d'articles		6	7

Et si vous mijotiez...

• Patates douces sautées

Pour 4 personnes :

- 3 à 6 patates douces selon leur taille
- Huile d'olive
- 1 pincée de paprika

1 - Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez les patates douces en morceaux grossiers. Mettez-les dans une boîte hermétique, ajoutez l'huile et le paprika puis fermez. Secouez vivement pour que tout se mélange bien.

2 - Versez le tout dans un plat à gratin puis enfournez pour minimum une demi-heure, surveillez régulièrement. Vous pouvez vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans l'un des morceaux, s'il s'enfonce facilement c'est bon.

3 - Une fois cuits, sortez le plat puis servez aussitôt avec du poisson blanc, du poulet ou simplement une salade de crudités pour une version veggie.

La bonne sauce : Pour une touche de fraîcheur, accompagnez les morceaux de patates douces d'une sauce au fromage blanc et de l'ail émincé et du persil frais. Pour une petite touche d'originalité, vous pouvez y ajouter de l'avocat écrasé.



• Pommes feuilletées

Pour 4 personnes :

- 4 pommes
- 40 g de cassonade
- 1 Pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf

1 - Préchauffez le four à 180°C. Découpez 4 carrés de taille égale dans la pâte feuilletée. Pelez et évidez les pommes.

2 - Posez chaque pomme sur un carré de pâte feuilletée. Au centre de la pomme, versez de la cassonade (plus ou moins généreusement selon ce que vous souhaitez pour la caraméliser).

3 - Refermez chaque carré de pâte feuilletée puis humidifiez les bouts pour que la pâte tienne. Battez le jaune d'oeuf avec un peu d'oeuf puis disposez-le sur les pâtes feuilletées avant d'enfourner pour 25 minutes.

Venue du Nord : Voilà une recette qui nous vient de Picardie, on appelle cela des rabotes de pommes. C'est facile et gourmand. On peut ajouter de la cannelle au centre de la pomme et même un peu de beurre pour encore plus de fondant.



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