



# L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 19 & 22 janvier 2021

n°172

## De nouveaux travaux aux Jardins

C'est un nouveau chantier qui est actuellement en cours aux sein des Jardins. Peut-être l'avez vous observé au détour d'une visite, ou en avez-vous entendu parlé en venant récupérer votre panier au comptoir ?

Oui, la «serre accueil» où se trouve notre fameux comptoir qui vous est si familier, va bénéficier de travaux d'agrandissement et de modernisation durant ces prochains mois. Nous nous sommes enfin lancés il y a quelques jours ! Et on ne vous cache pas notre joie car c'est un projet qui nous tenait à cœur depuis de nombreuses années, et nous permettra d'offrir un cadre de travail plus moderne, pratique et agréable pour l'ensemble des salariés et des bénévoles.

Voici un petit aperçu des travaux en cours et du futur bâtiment :

### AVANT :

Superficie actuelle : 250m<sup>2</sup>



Chambre froide	Préparation animaux et stock cagettes	Stock terreau	stock divers	Préparation semis
Entrée / Accueil		Atelier		
Comptoir	vestiaires/repos	salle préparation semis		
Salle préparation paniers				

Travaux menés actuellement pour réaliser une extension de 50m<sup>2</sup>, réorganiser et créer de nouveaux espaces dans la «serre accueil».



En ce moment, on prépare tout pour couler les dalles au niveau de l'extension et de l'ancienne salle de préparation des semis.



### APRÈS :

Superficie finale : 300m<sup>2</sup>

La surface de préparation des paniers va passer de 20 à 40m<sup>2</sup>.

Travaux financés par la DIRECCTE via le Fonds Départemental d'Insertion et par la Fondation Bruneau via le Réseau Cocagne.

N'hésitez pas à venir voir l'avancement des travaux. Belle semaine à tou(te)s !

Chambre froide	Stock matériel préparation paniers	Préparation animaux	Atelier / magasin outillage	
Entrée / Accueil	Salle préparation paniers	Salle réunion / cuisine	Vestiaires Femmes	Petit matériel agricole
Comptoir			Vestiaires Hommes	

## Mais c'est quoi ?

Toute l'équipe est à pied d'oeuvre pour récolter ces délicieux..., mais délicieux quoi ? On vous en parle la semaine prochaine dans la prochaine FdC !

*Un petit indice : c'est une plante herbacée de la famille des brassicacées à racine pivotante :)*



## Dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Mâche	Kilo	150 g	-
Chou de Bruxelles	Kilo	400 g	-
Radis noirs	Kilo	500 g	-
Carottes lavées	Kilo	500 g	-
Panais	Kilo	500 g	500 g
Oignons rouges	Kilo	-	500 g
Kiwis	Kilo	-	500 g
Carottes fanes	Kilo	-	500 g
Courge	Kilo	-	1 kg
Chicorée	Pièce	-	1
Fenouil	Pièce	-	2
Betterave	Kilo	-	500 g
Pommes de terre	Kilo	-	1 kg
Pommes	Kilo	500 g	-
Qté d'articles		6	9

## Et si vous mijotiez...

### • Choux de Bruxelles au lard

Pour 4 personnes :

- 400 g de chou de Bruxelles
- 1 oignon
- 200 g de lard fumé coupé en dés
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c. à café de moutarde
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

1 - Lavez les choux de Bruxelles dans plusieurs bains d'eau froide. Puis faites-les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante, égouttez-les.

2 - Pendant la précuisson des choux de Bruxelles, épluchez et coupez l'oignon. Puis faites-les revenir dans une cocotte chaude avec la cuillère à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez-y le lard fumé, mélangez pendant quelques minutes puis versez les choux de Bruxelles. Enfin terminez par la crème et la moutarde.

3 - Couvrez et laissez cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient bien fondants.

**Version «light» :** Vous pouvez faire cuire les choux de Bruxelles uniquement à la vapeur ainsi que l'oignon. Et vous troquez le lard fumé contre des allumettes de jambon. Pour la crème, prenez de la légère et vous ne liez le tout qu'à la fin.



### • Saumon en papillote

Pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon
- 1 fenouil
- 6 carottes
- 10 g de beurre
- Quelques feuilles d'aneth

1 - Découpez 4 bandes assez larges de papier cuisson pour qu'elles puissent contenir les pavés et fermer. Lavez puis coupez le fenouil en petits dés, faites de même avec les carottes.

Faites précuire les légumes à la vapeur 10 minutes (ou à défaut dans une poêle avec un peu d'huile).

2 - Dans chacune des papillotes, disposez les légumes puis posez par-dessus les pavés de saumon.

En dernier, mélangez le beurre à l'aneth et disposez sur chacun des pavés une cuillère à café de ce beurre aux herbes.

3 - Fermez la papillote à l'aide d'un cure-dent. Enfouissez pour 20 minutes à 180°C.

Servez aussitôt et vous pouvez accompagner le tout.



## 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