



La Feuille de Chou Saison 2018-2019 semaine 45



Légumes du 7 et 8 novembre 2018

Paniers à 7,00 €uros

Poireaux, pommes de terre, betterave, navets, chou chinois tatsoï et persil.

Paniers à 10,00 €uros

Poireaux, pommes de terre, radis raves, chou chinois, courge Butternut et persil.



Ouverture de la boutique :

Mercredi et jeudi de 10h30 à 17h00 et

le vendredi (de mai à décembre) de 10h00 à 12h00.

Mail : oreca.jardin@orange.fr David : 06 79 72 76 94

Site internet : www.lesjardinsdorties.fr

La ch'tite nouvelle.

Comme nous vous le disions la semaine dernière, Clara, qui est la 2ème femme du Jardin, a pris le travail vendredi dernier. Dès son arrivée, nous sommes allés faire du shopping à Magasin vert. Là-bas, elle s'est faite plaisir. Nous lui avons acheté les fameuses bottes de sécurité en caoutchouc vert avec bout renforcé par une coque de fer (très agréable à porter) et ses gants non pas de cuir mais de tissu plastifié au niveau des doigts et de la paume. Ainsi vêtue, elle pourra parader au milieu des multiples allées boueuses du jardin et le cas échéant, aider ses collègues au travail. En fin de journée, elle aura la délicieuse surprise d'humer le doux parfum émanant des bottes et des gants. Qu'à cela ne tienne, Clara n'est pas femme à se laisser abattre. Elle a enfilé ses affaires et s'est mise aussitôt au travail. Bon courage à elle.

Au gaz, les pompiers...

Vendredi après-midi (il s'en passe des choses le vendredi), beau temps, ciel bleu et soleil. Un tas de cageots cassés trônait dans le milieu d'une des parcelles. Pour faire de la place, j'y mets le feu. Au début tout se passe bien, cela flambe beaucoup. A mi-cuisson, rien à signaler et à la fin du tas, toujours rien d'anormal. Au bout de 15 minutes, les cageots sont partis en fumée. 45 minutes plus tard, que voyons nous arriver dans le Jardin ? Et oui Madame, vous avez trouvé: les pompiers. Ils avaient été appelés par un riverain qui leur avait signalé une odeur suspecte de gaz qui venait du chemin qui mène au Jardin. Après un bref tour et les ayant amené à l'endroit du délit, les Soldats du feu, n'ayant rien remarqué de suspect ni d'anormal, sont repartis, sirènes hurlantes, vers de nouvelles aventures.

Par ici la bonne soupe à tonton Michel

Michel, notre chef cuisinier moustachu, vous informe que ses nouvelles soupes sont mises en rayon, toutes plus bonnes les unes que les autres. A déguster, bien au chaud en pensant à tous les jardiniers qui ont mis tout leur amour à cuisiner ces conserves et vous permettre de manger des soupes, ratatouille, sauces et coulis de tomates, confitures préparées selon des recettes simples. En vente aux Jardins et nous pouvons également les déposer dans les points-relais.

Pour la butternut, couper en 2, enlever les graines, cuire 30 mn à la vapeur, enlever la chair et la mélanger avec des oignons et lardons revenus à la poêle. Remettre dans la courge, mettre du reblochon dessus et passer 15 mn au four

LA RECETTE DE LA SEMAINE

ROULÉ AU BLETTES, CRUMBLE ET FROMAGE RAPÉ

Ingrédients (pour 6 pers) :

- 1 botte de blettes
- 1 pâte feuilletée
- 1 morceau de beurre
- 1 c à soupe de moutarde
- 3 tranches de jambon
- 1 sachet de fromage râpé
- Du comté râpé
- Sel et poivre

Laver les blettes. Séparer les côtes blanches des feuilles vertes et garder les feuilles (les côtes pourront servir en gratin). Dans une poêle, faire fondre le beurre avec l'oignon, ajouter les feuilles de blettes et faire dorer le tout avec le sel et le poivre. Il faut que les blettes rendent toute leur eau. Laisser refroidir.

Etaler la pâte feuilletée, badigeonner la moutarde dessus. Râper le comté sur la pâte, ajouter les blettes refroidies, les recouvrir avec les tranches de jambon. Recouvrir de fromage râpé.

Enrouler la pâte, comme si vous faisiez un roulé à la confiture

Enfourner 30 à 40 mn à 180° (therm 6/7)

Bon appétit, les Jardiniers