



La Feuille de Chou - Saison 2021-2022 / Semaine 06



Légumes du 9, 10 et 11 février

Panier à 5 euros

Pommes de terre, carottes, poireaux,
Radis noirs, choux chinois Tatsoï et persil



Ouverture de la boutique :

Mercredi et jeudi de 10h30 à 12h et 13h à 17 h

Vendredi de 10h à 12h.

Mail : jardinsdorties@fil-et-terre.fr David : 06 79 72 76 94

Site internet : www.lesjardinsdorties.fr

Ca bricole...

Cette fin d'année 2021 et ce début 2022 aura été l'occasion de faire un gros nettoyage dans les jardins et de bricoler des espaces de rangements, choses que l'on n'a pas le temps de faire pendant les autres saisons. Tâches qui nécessitent d'inventer, de faire avec pas grand-chose en termes de moyen, bref de la récup, de la débrouille et des idées

On a aussi ajouté quelques points d'eau dans nos parcelles pour éviter d'avoir à déplacer nos tuyaux d'arrosage trop souvent, tâche fastidieuse qui en plus abîme les tuyaux et raccords.

Le nouveau tunnel des fraises est prêt, les buttes et la toile au sol sont installées, on attend juste un peu que le sol se retasse pour replanter les gourmands de fraisiers que nous avons récupérés dans notre 1^{er} tunnel.

Glawdys et la poule faisane

Non, ce n'est pas une fable de Jean de La Fontaine peu connue du grand public ! Mais c'est l'histoire de la rencontre entre Glawdys et ce gallinacé.

Notre jardinière était avec ses collègues Stéphane, grand amoureux de la nature et supporter du club de foot de Pointe Hague, et William, champion du monde de lancer de pommes de terre. Ils élaguaient la haie derrière les tunnels 8 et 9 (plein nord-est quand on se trouve à la barrière des Jardins). L'atmosphère était paisible, juste rythmée par le bruit de la scie et du coupe branche ainsi que par la voix douce de Glawdys. Tout à coup, un bruit et un cri, plutôt un hurlement de terreur !! David, avec sa conscience professionnelle légendaire, n'a pas hésité, il enfourchât sa fidèle monture (le tracteur), fit crisser les pneus et démarra en faisant décoller les roues avant. Nous craignons que quelqu'un ne se soit coupé un bras ou autre accident. Mais non, c'était juste la poule qui, dérangée par le remue-ménage autour d'elle, s'était envolée en passant à côté de Glawdys. « Je n'ai pas eu peur, juste surprise » dit-elle en tremblant et claquant des dents, pendant que ses collègues n'en pouvaient plus de rire.

La recette de la semaine

Poêlée de radis noirs au bacon



- radis noirs
- 2 grosses tranches de bacon
- 1 peu d'huile d'olive

Epluchez les radis noirs et coupez-les en rondelles et bâtonnets.

Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Ajoutez un verre d'eau et couvrez. Laissez cuire 20 minutes en vérifiant qu'ils ne prennent pas au fond. Ajoutez un peu d'eau (ou de matière grasse si vous préférez) si besoin.

Coupez le bacon en lanières.

Ajoutez-les dans la poêle. Couvrez et poursuivez la cuisson 10 minutes.

Servez bien chaud.

*Les Jardiniers vous souhaitent
Un bon appétit*