

La Feuille de Choux

Semaine 38 – Année 2022



Le Pays fait son jardin



RÉSEAU
COCAGNE



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Haricots violets	7.00€/kg	500g	3.50 €
Oignons rouges longs	3.20€/kg	500g	1.60 €
Pâtisson	2.80€/kg	700g	1.96 €
Pommes de terre grenaille	3.00€/kg	500g	1.50 €
Tomates cerises	2.50€/b	1 b	2.50 €
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			11.06 €

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

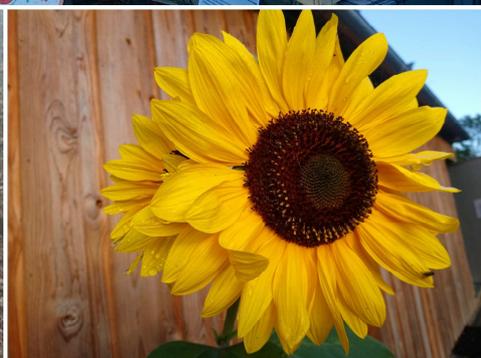
Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

Petite rétrospective du jardin de ce début septembre

Plusieurs actualités pour le Jardin ce début septembre, tout azimute :

- ✓ L'accueil de quatre nouveaux salariés : Denis, Sarah, Paul et Amelia
- ✓ Participation à 3 marchés : Festival « au bout du champ » à Chancé, EPHAD de Janzé et le salon de la bio « La Terre est notre métier ».
- ✓ Accueil de groupes découverte sur les métiers du maraîchage avec la mission locale du pays de Vitré et PRISME (accompagnement et formation de jeunes sur leurs projets professionnels)
- ✓ Une pastèque de 16kg (un nouveau record pour le jardin !), un crapaud qui se ballade dans les champs, un tournesol qui sent bon le soleil,



Période d'adhésion

Sept 2022 – 17 Mars 2023

Horaires de distribution

Le Theil vendredi 9h30-19h

La Guerche vendredi 11h - 19h

Janzé mardi 15h - 18h30

Vitré et Etreilles mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'Emploi

Ensemble, pour l'Homme, trouvons des solutions

Siège social

6 rue Louis Pasteur

35240 Retiers

02 99 43 60 66

paniers@lerelaispourlemploi.fr



UNION EUROPÉENNE

Ce projet est
cofinancé par
le Fonds social
européen

Site de production

La Rigaudière

35240 Le Theil-de-Bretagne

www.lerelaispourlemploi.fr

OIGNONS ROUGES LONGS et PATISSONS

Tarte aux oignons et anchois

Préparation : 30 min. | Cuisson : 2h

Ingrédients

1 kg d'oignons doux
4 c. soupe d'huile d'olive
herbes de Provence : thym, sarriette, origan, romarin...
1 verre d'eau
1 pâte à pizza ou pâte brisée]
6 filets d'anchois au sel (facultatifs)
6 olives noires



Préparation

Éplucher et émincer les oignons. Dans une cocotte en fonte, faire revenir les oignons dans l'huile d'olive, sans les colorer.

Ajouter les herbes et un verre d'eau, puis couvrir pour laisser compoter 1 à 2 heures à feu très doux, jusqu'à ce que les oignons soient tendres mais pas dorés.

Préchauffer le four à 210°C.

Étaler la pâte dans une tourtière huilée ou sur une plaque de cuisson rectangulaire. Répartir les oignons refroidis en couche épaisse sur la pâte. Décorer avec des olives et quelques filets d'anchois, point trop, pour que leur goût puissant ne masque pas celui de la compotée d'oignons.

Cuire à four moyen, 30 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien blonde et les oignons du dessus légèrement dorés.

Déguster tiède ou froid, découpé en portions à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte.

Velouté de pâtisson et bacon

Préparation : 15 min. | Cuisson : 40 min. | pour 2 personnes

Ingrédients

1 gros pâtisson
1 grosse pomme de terre
1 échalote
environ 1/2 litre de lait
environ 1/2 litre d'eau
1 cube de bouillon de volaille
25 gr de beurre
du sel, du poivre, de la noix de muscade
4 tranches de bacon
quelques noisettes



Préparation

Faire revenir l'échalote avec le beurre dans une marmite. Ajouter la chair du pâtisson et la pomme de terre coupée en dés. Faire cuire une dizaine de minutes.

Recouvrir, à hauteur des légumes, de lait et d'eau. Ajouter le cube de bouillon, le sel, le poivre et la noix de muscade, couvrir et laisser mijoter environ 30 min.

Récupérer les légumes avec une écumoire et les mettre dans un blender. Mixer. Ajouter du jus petit à petit jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Le plus : dans une poêle à sec, faire griller les tranches de bacon.

Répartir le velouté dans des assiettes creuses. Parsemer de noisettes concassées et disposer une tranche grillée de bacon.