

JARDINS DE COCAGNE

Sézegnin, le 5 septembre 2013

Ch. des Plantées 66

1285 Sézegnin

Ccp 12-1652-9 par exemple pour finir 2013, commencer 2014 aussi

Bien du soleil en bonjour,

Tout va presque pour le mieux dans le monde (du jardin bien entendu).

Sans nous répéter mais avec insistance, il nous manque encore un livreur le 18 et deux livreuses le 26 septembre ou inversement pour les genres.

N'oubliez pas de vous inscrire pour les temps qui viennent, le planning est bien vide dès lundi.

Il y aura plein de boulot différents, moins de désherbage mais quand-même, des tunnels à vider, des récoltes à faire et du travail pour les semences de concombres, courgettes... Nous n'avons pas encore été jusqu'au bout de la réflexion pour la production de semences mais on aimerait bien un coup de main déjà...c'est pas mal de boulot et il en va de la survie de l'espèce ni sonante, ni autres mais là des cucurbitacées et puis ce sera pour beaucoup d'autres le cas. Nous reviendrons sur ce sujet dès que les neurones seront moins occupés à égrainer.

Belle fête, merci au comité, aux coopérateuses et teurs (pas en surnombre) et aux jardiniers pour l'organisation. On sait que vous ferez mieux si c'est possible l'an prochain.

DJ REBBE LEE remercie tous les danseuse-seur-s!!!

ET nos bonnes pensées du jardin, les vôtres

Purée de courgettes - entrée froide

Pour 6 personnes

4 courgettes, 1 citron, 1 gousse d'ail, 1 botte de coriandre (alternative : cerfeuil, basilic ou persil plat), 2 c.à.s. d'amandes effilées, 2 c.a.s. de tahin (crème de sésame), piment d'Espelette, sel, poivre

Couper les courgettes en deux ou en quatre dans le sens de la longueur. Mettre les courgettes et l'ail dans un plat et enfourner pendant 20 minutes env. à 180 – 200 degrés.

Presser le citron. Hacher la coriandre. Dans une poêle sans matière grasse, faire dorer les amandes. Dès qu'elles commencent à colorer, les retirer immédiatement de la poêle et laisser refroidir.

Dans un bol à mixeur, mettre le tahin, le jus de citron, les courgettes coupées en gros morceaux et l'ail débarrassé de la peau. Mixer jusqu'à obtenir une purée. Assaisonner alors avec le piment, la coriandre, un peu de sel et de poivre. Garder au frais et servez en décorant avec les amandes effilées.

Servir la purée de courgettes avec du pain frais ou grillé.

Fromages et pommes --- Fromages et pommes --- Fromages et pommes

Suite à un problème de lactation, il n'y aura plus de petits ou grands plateaux de fromages de chèvres pendant un certain temps. Par contre, les taverniers, délicieux fromages à pâte mi-dure continuent. Vous pouvez les recevoir en quart, demi ou entier, pour respectivement 8.- Frs, 15.- Frs et 30 Frs.

Nous pouvons recommencer à vous livrer des cornets de 5 kilos de pommes, dès le jeudi 19 septembre. Elles viennent du verger bio de la famille Sutter à Aubonne.

Dans la mesure des arrivages, nous vous proposons des mélanges de deux ou trois sortes de pommes.

Vous pouvez remplir le talon d'inscription ci-dessous, ou commander directement sur le site internet, rubrique produits frais pour les pommes, et rubrique fromages pour les taverniers.

Courgettes froides à la menthe et aux graines de coriandre

Se mange froid mais pas glacé.

Pour 4 personnes :

3-4 courgettes, oignon(s) (compter 1 oignon pour 4 personnes), une petite poignée de raisins secs (et éventuellement quelques baies d'épine-vinette), 1/2 c.a.c. de graines de coriandre légèrement écrasées avec un couteau, une à deux tiges de menthe fraîche (si possible), le jus d'un petit citron, 3-4 c.à.s. d'huile d'olive, une pincée de sucre (facultatif), sel, poivre

Couper les courgettes en dés pas trop gros (tranches dans la longueur > bâtonnets > dés), couper l'oignon.

Dans une grande casserole, mettre les dés de courgette, l'oignon coupé, les graines de coriandre, 1 - 2 tige(s) de menthe marocaine (pas trop), l'huile d'olive, le jus de citron, le sucre et le sel.

Commencer la cuisson à feu vif, sans couvrir. Réduire un peu le feu si nécessaire. Ajouter des raisins secs en cours de cuisson. Normalement, on peut faire toute la cuisson sans couvrir, à feu moyen à vif. Ajouter du poivre vers la fin de cuisson uniquement pour éviter qu'il ne prenne un coup âcre.

Garder les dés de courgette un peu croquants, vérifier l'assaisonnement, laisser refroidir dans un plat. Vous pourrez ajouter quelques feuilles de menthe hachées.

"-----"

Fromages de chèvres:

délicieux fromages de chèvres de La Croix-de-Luisant, à Aubonne, artisanaux, pas bio mais tout comme
r Tavernier (pâte mi-dure) entier (env.860gr) 30. —

r demi tavernier 15. —

r quart tavernier 8. —

fréquence voulue pour des commandes fixes :

Merci de préciser les jeudis voulus, s'il ne s'agit pas de commandes régulières :

.....
.....
.....

Je commande **5 kilos de pommes** au prix de **25.—Frs**, pour les jeudis suivants:

.....
.....

Talon à remplir et à retourner à : Jardins de Cocagne , 66, ch des Plantées, 1285 Sézegnin

ou mail commandes@cocagne.ch. ou tél 022 734 28 36 Catherine Jallow Ba

Nom.....Prénom.....

Rue et n°..... Tél°:.....

Lieu et No postal

Point de distribution.....