

JARDINS DE COCAGNE
Sézegnin, le 10 octobre 2013

Ch. des Plantées 66

1285 Sézegnin

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

Bien les bonjours bons gens,

Nous cherchons des livreurs et livreuses (pour et 17 octobre encore un chaque fois avec les trois premiers de novembre également une personne mais **3 pour le 24.10**), des récolteurs et des mains pour les samedis qui viennent (le 19 octobre, les 2 et 16 novembre, inscrivez-vous sur le site www.cocagne.ch)

Pour les récoltes des légumes d'hiver, c'est tout bientôt. Pour y participer et il y en aura besoin du côté de **Landecy**, prenez contact avec Selena 076 615 50 95, Laurent 079 224 05 46 ou Rudi 078 707 78 83.

Dans les sachets pour ceux qui en ont, il y a de l'épinard délicat à cause de la chaleur des deux semaines précédentes, à manger rapidement, de la corne de cerf (sorte de plantain) et de la barbarée (herbette piquante, tout ceci en salade par exemple. Pour les autres, c'est de la côte à tondre.

La semaine prochaine il y aura des poireaux et de la courge.

Une petite remarque : nous ne livrons pas le reste du basilic (pas très joli) car nous ne sommes pas assez et il y reste des haricots jaunes que nous n'avons pas pu récolter faute de mains. C'est un peu toujours pareil en septembre et début octobre où il y a pas mal de trucs à finir et ma fois si vous n'arrivez pas à venir les mercredis on n'en fera pas un fromage mais on va essayer d'en causer pour améliorer ça en 2014.

On vous livre des tomates vertes et des pas mûres, avec deux petites recettes pour les apprêter, vous pouvez les laisser mûrir dans votre cuisine. C'est la fin de l'été pour quelques jours mais il va revenir pour 2 ou 3 semaines ensuite.

CONFITURE DE TOMATES VERTES

Ingrédients : 1 kg tomates vertes, 500 gr. sucre de canne 1 sachet de gélifiant (Bio Confi-Vite à base de pectine de pomme, à la Coop ou ailleurs non de non). Hacher menu les tomates. A peine couvrir d'eau, monter à ébullition, puis faire cuire à petit bouillon env. 45 min, en remuant fréquemment (ne pas laisser attacher et brunir). Rajouter un peu d'eau en cours si nécessaire, mais garder une consistance

assez épaisse. En fin de cuisson, ajouter le gélifiant, tourner un moment, puis ajouter le sucre.

Attention, ça devient très liquide, mais le gélifiant agira en refroidissant.

Remplir les pots préalablement ébouillantés presque à ras bord, bien essuyer les contours, refermer les couvercles, et renverser les pots. Laisser les pots debout sur leur couvercle pendant au moins 12 heures.

Variantes : on peut ajouter à mi-cuisson 1/2 gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur, ou le jus de 2 citrons, ou un peu de gingembre frais râpé.

CHUTNEY AUX TOMATES VERTES

1 kg de tomates vertes, 300 g de pommes, 500g d'oignons, 250 g de céleri-branche (facultatif), sel, piment, origan ou thym ou autres, 50 g de sucre roux, ¼ de litre de vinaigre

Couper les légumes et les pommes en morceaux, les mettre dans une casserole avec les épices et faire bouillir à feu doux. Lorsque le tout est bien écrasé, rajouter le sucre et le vinaigre et faire bouillir jusqu'à la consistance souhaitée. Le temps de cuisson totale est d'environ trois heures. Vous pouvez le mettre en bocal. Les chutneys se mangent de préférence froid.

Voilà voilà, on est assez content même si on râle un peu, alors essayez de boucher un peu les trous entres les livraisons et les récoltes et nous ne serons pas loin des anges.

Mis à part tout ça, il va falloir se retrousser les manches car il commence à y avoir un peu trop de Crétins, qu'ils soient Union ou Mouvement. Dommage car le génie des alpages n'osera plus descendre à Genève.

Buvons un coup et envoyons....

