

JARDINS DE COCAGNE
Ch. des Plantées 66
1285 Sézegnin

Sézegnin, le 13 mars 2014

Enfin sans zo,

Quel pied, on se régale. Du soleil, des grenouilles et de jolis ouvrages fait dans les champs.

On continue les semis de tout dehors et de plantons dedans, on repique les aubergines, poivrons et presque les tomates.

Ce samedi, le premier où l'on bosse à fond, il fera beau avec quelques gouttes donc on vous attend, ensuite ce sera le samedi 29 puis dès avril tous les lundis, mercredis, jeudis, samedis et jeudi dès 12h pour les livraisons.

Inscrivez-vous sur le site... et s'il le faut demandez à vous loguer.

Cette année les campagnols ont bien joué dans le jardin et les conbrioleurs aussi, deux semaines de suite ils ont cassé la seule vitre du hangar et piqué 12.50 et du matos puis la seconde fois 5 francs, pas de sous et deux bricoles et demie. On a acheté des chiens en peluche comme gardiens, parait que ça marche, (ils sont truffés de web came les drôles). Nous réfléchissons à une militarisation de la région et à nous rattacher à Riad ou Pringy, on hésite encore et on attend aussi la votation sur les Grippen car un Grippen est égal à plusieurs centaines de sans le sous donc quelques voleurs de plus. (Vous savez quoi voter!)

Dans vos cornets de cette semaine, du topinambour, du céleri, du poireau, de la salade rouge Vérone et plein de verdure (cresson, saladine et roquette). La semaine prochaine il y aura des carottes et betteraves et normalement de la dent de lion et du persil (les infos sur la semaine suivante sont à prendre avec prudence.

La coopérative, Nous, Vous, et les autres Cherchons encore des preneurs de parts légumes,

Frottez consciencieusement les topinambours avec une brosse, rincez-les. Les topinambours sont **difficiles à éplucher** en raison de leurs formes irrégulières.

Employez un petit couteau, pas un économe, et faites d'épaisses pelures. Le topinambour s'oxyde très vite : pour le conserver une fois épluché, immergez-le dans une eau froide citronnée.

Notez que la cuisson facilite l'épluchage.

Cependant, il n'est pas nécessaire de les peler : leur peau peut se manger ; elle leur donne même un goût plus prononcé.

Les topinambours se dégustent aussi bien chauds que froids, mais toujours cuits: bouillu à l'eau, au lait, sauté à la poêle ou cuit à la vapeur, en papillote, etc. mais les cuissons à l'étuvée font davantage ressortir leur saveur fine et sucrée qui rappelle celle du fond d'artichaut.

Cuisson à la vapeur : déposer les topinambours dans le panier vapeur, au-dessus de l'eau bouillante. Laisser cuire entre 20 et 30 minutes.
Le temps de cuisson varie selon l'âge du légume : piquer le tubercule avec un couteau : la lame doit pénétrer facilement lorsqu'ils sont cuits, mais ils doivent rester un peu fermes. Éplucher avec un couteau.

Ps. Du couscous avec plein d'herbes crues dedans, c'est trop bon!

Avec nos amitiés ensoleillées et bien contentes
 Vos travailleurs et travailleuse