

JARDINS DE COCAGNE

Ch. des Plantées 66 – 1285 Sézegnin

CCP 12-1652-9

[www.cocagne.ch](http://www.cocagne.ch)

[cocagne@cocagne.ch](mailto:cocagne@cocagne.ch)

Sézegnin, le 5 février 2015

Bien le bonjour,

D'ici en territoire libéré nous vous envoyons quelques infos :

**PAS DE LIVRAISON JEUDI PROCHAIN 12 février 2015**

Reprise le jeudi 19 sans arrêt jusqu'en décembre.

Faites bon usage de l'initiative sur la souveraineté alimentaire que vous aviez reçue, signez-la, faites la signer et renvoyez le tout à Uniterre, Av. de Gramont 9 –

1007 Lausanne. On en reparlera à l'AG du jeudi 28 mai, avant nous organisons une récolte de signatures le vendredi 20 mars au marché de Plainpalais, on vous redira mais notez.

**Pesto de poireaux**

Pour changer du papet et une bonne manière de manger du poireau cru!

Un bon gros poireau ou deux moyens conviennent largement pour 3-4 personnes. Coupez-le finement puis passez-le encore sous la demi-lune en évitant d'en faire une purée. Versez-le dans un bol, imbibe-le bien d'huile d'olive (ou de colza). Pendant ce temps, vous faites griller dans une poêle à sec des graines de lin en les remuant régulièrement. Retirez-les du feu quand l'arôme des graines grillées emplît la cuisine. Si vous disposez d'un mortier, écrasez-les légèrement avant de les incorporer au pesto. Salez. Dégustez avec un plat de pâte, sur des tartines ou encore en accompagnement de n'importe quel plat.

Variantes: vous pouvez remplacer le lin par du sésame, des amandes, des pignons, des graines de courges, de chia, des noix, des noisettes...

Pour les grosses graines, faites-les revenir entières et donnez-leur ensuite quelques coup de hachoir. (Pour ceux qui n'ont pas de poireau cette semaine, il y en aura le 19 février alors gardez la recette sur le rebord de la fenster). Nos amitiés jardinées