La Feuille de d'AROZOAAR N°127

Votre panier de la semaine 22

Bilifou

1 chou pointu	3.80
0.5kg d'haricot vert	4.00
1 botte d'oignon	2.00
0.5kg de pomme de terre nouvelle	2.25
1 salade	1.20
Total Bilifou	**13.25 euros**

Bélébélé

0.5kg d'aubergine	1.75
0.6kg de carotte	1.68
1 chou pointu	4.80
250g de fraise	2.75
1 botte d'oignon	2.00
1kg de pomme de terre	4.50
1 salade	1.50
Total Bélébélé	**18.98 euros**

Le coin des recettes

Aubergine à la Bonifacienne

Ingrédients pour 4 personnes

1 aubergine
3 tranches de pain de mie ou de mie de pain frais
du lait
1 oeuf
2 gousses d'ail
150g de brocciu passu (brocciu affiné)
une poignée de basilic
sel & poivre

Préparation
Faire tremper le pain de mie dans du lait.
Pendant ce temps là, couper l' aubergine en deux dans le sens de la longueur et faire cuire 10-15' dans de l'eau bouillante salée, ou à la vapeur.
La sortir de l'eau et les laisser refroidir.
Dans un saladier, mettre la mie de pain essorée, l'oeuf, le brocciu, le basilic ciselée, le sel & poivre.
Vider l'aubergine soigneusement et couper la chair au couteau.
Presser dans un tamis pour enlever l'excédent d'eau.
Ajouter à la préparation précédente et mélanger à la main.
Farcir l' aubergine avec l'appareil & arroser d'un bon filet d'huile d'olive.
Faire cuire 30-40 minutes à 220°C.

Haricot vert façon tajine

Ingrédients pour 4 personnes

Haricot vert façon tajine
400Gr d'ahricots verts
1 brique de coulis de tomate
1 Cas de ras el hanout
1 pincée de gingembre
1 Échalote haché
1 ail haché
2 Blancs de dinde

Préparation
Cuire les haricots vert dans le panier vapeur pendant 20 min. Une fois cuits, les égoutter.
Faire revenir les blancs de dinde coupés en morceaux avec l'ail et l'échalote dans un peu de beurre.
Un fois cuit mettre les épices et laisser prendre.
Ajouter le coulis de tomate, assaisonner avec du sel et verser dessus les haricots.

Info paniers

Cette semaine, tous les légumes proviennent du Jardin.
Nous n'avons pas les quantités nécessaires pour compenser la valeur des paniers, ceux-ci seront donc au prix normal, à savoir 13€ pour les petits et 19e pour les grands.

Retrouvez-nous sur notre page
Facebook « Arozoaar Cocagne »

FR-BIO-01
Agriculture France

LD Le mont d'Or – Tél. : 06 35 37 14 79 Mail : contact.arozoaar@gmail.com
www.arozoaar-cocagne.org

Séquence émotion ! . . .

Mercredi dernier, nous avons organisé un petit moment festif bien mérité au Jardin **pour toutes celles et ceux qui ont travaillé dur pendant le confinement.** Comme vous le savez, grâce au travail et à l'engagement de tous, nous avons pu assurer les paniers pendant le confinement mais aussi et surtout la plantation des tomates, aubergines, haricots verts, que nous commençons à voir arriver! **Une prime** a également été versée à tous ceux qui étaient présents.

C'était aussi l'occasion de fêter **le départ de Mannaé**, une salariée « historique » du Jardin, puisqu'elle a connu le tout début de notre installation au Mont d'Or. Elle part pour des raisons personnelles mais nous sommes très heureux car une opportunité d'emploi à Surgères l'attend pour ces prochains mois chez un employeur pour qui elle avait effectué un contrat court l'été dernier ! Nous lui souhaitons plein de bonnes choses pour la suite!

La toute première équipe du jardin! ===>

…..Et d'accueillir 3 nouveaux salariés, **Sandrine, Gaëlle et Yohann** qui nous ont rejoint au cours des semaines passées. Nous vous les présenterons plus en détail la semaine prochaine et nous espérons que bientôt, lorsque le contexte sanitaire le permettra, vous aurez l'occasion de les rencontrer lors de la distribution des paniers!

...Enfin le 22 mai, c'était aussi les **3 ans d'ouverture officielle du Jardin** avec l'arrivée des premiers salariés en contrat d'insertion. Auparavant, le chef de culture de l'époque Philippe Marciniak et Fabienne avaient réalisés les premiers agencements nécessaires à l'ouverture…et à l'accueil des salariés. Voici 2 photos qui datent de mai 2016!

Pour ceux qui n'ont pas connu cette époque, vous pouvez retrouver un petit montage photo ici https://youtu.be/HEu354T7OJo de notre démarrage.
Même s'il reste encore du chemin à parcourir , nos avons bien grandi en 3 ans! Merci à tous ceux qui y ont contribué ..et ils sont nombreux!