La Feuille de d'ARZOAAR

N°149

Le coin des recettes

Boulettes de pommes de terre et épinards frais

Ingrédients pour 4 personnes
400 g pommes de terre pour cuisson vapeur
400 g d'épinard frais
300 g de veau haché
150 g de mozzarella
1 échalote
Quelques feuilles de basilic
4 c à s d'huile d'olive
8 c à s de farine
2 blancs d'œufs
8 c à s de chapelure

Préparation
Pelez et lavez les pommes de terre. Faites-les cuire à l'eau salée environ 20 min (départ à l'eau froide).
Pendant ce temps, épluchez et émincez les échalotes.
Lavez, séchez et hachez le persil.
Egouttez les pommes de terre et les laisser refroidir avant de les écraser à la fourchette.
Epluchez les feuilles d'épinard (ôter la queue et si besoin la nervure centrale), lavez-les, séchez-les et ciselez-les. Dans une casserole, faites-les revenir avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic.
Dans un saladier, mélangez les pommes de terre écrasées et les épinards avec l'échalote émincée, le veau haché, la mozzarella taillée en tous petits dés (ou râpée avec un râpe à gros trous) et le basilic. Salez et poivrez.
Façonnez des boulettes puis les panner en les roulant successivement dans la farine, le blanc d'œuf puis la chapelure.
Dans une poêle ou une sauteuse, faites-les dorer à l'huile d'olive (en remuant régulièrement pour qu'elles dorent uniformément) puis les déposer sur du papier absorbant (pour enlever un éventuel surplus d'huile). Dégustez!

Brick de fondue de poireau au fromage

Ingrédients pour 14 bricks
7 feuilles de brick
150 g poireau
130 g fromage
70 g oignon
55 g bacon
8 g ail
se

Préparation
Lavez et coupez le poireau en fines rondelles. Puis faites-le cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit fondant. Égouttez-le.
Pendant ce temps épluchez et pressez l'ail, épluchez et émincez l'oignon. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite le poireau, le bacon coupé en morceau et le fromage. Faites-cuire vos ingrédients. Le fromage une fois fondu, arrêtez la cuisson et réservez jusqu'à ce que tout refroidisse.
Coupez votre feuille de brick en deux, repliez-la comme indiqué sur l'emballage, puis ajoutez à la base la garniture au fromage. Pliez la brick comme un samossa.
Disposez les bricks sur une plaque huilée et faites-les cuire à 180°C pendant 15 à 20 min. Dégustez aussitôt.

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

Un énorme MERCI !..

Il y a 3 ans, le Jardin s'est créé grâce à la mobilisation de nombreux partenaires, du monde agricole, associatifs, financeurs publics, fondations privées etc….et bien sûr grâce à vous, qui vous êtes engagés à nos côtés en achetant nos paniers de légumes… !

C'est grâce à la mobilisation de tous nos partenaires qu'AROZOAAR peut, depuis, remplir sa mission sociale et accompagner plus de 20 personnes chaque année vers l'autonomie .

Tout récemment, plusieurs partenaires se sont particulièrement mobilisés et nous ont permis de faire face à des imprévus majeurs et nous souhaitions les remercier.

En septembre, c'est une panne d'alimentation électrique du forage qui a mis en péril toute la production. Il nous a fallu remplacer le câble électrique sur près d'1Km…ce que nous avons pu faire grâce à un don de câble de **Bouygues Energies et Services et son directeur Régional Didier Bourgoin** qui soutiennent le Jardin depuis sa création, notamment via la Fondation Terre Plurielle.

En attendant c'est le **GAEC Begaud et notamment Victor Boulineau** qui nous a mis à disposition leur groupe électrogène et permis de faire fonctionner la pompe temporairement et irriguer les légumes sous serres.

De même, nous étions sans solution pour garer nos voitures car l'hiver, la terre argileuse du Mont d'Or se gorge d'eau et devient impraticable pour le stationnement. Nous avons sollicité l'entreprise de construction de routes, **Eurovia et son directeur Enrico Paradot**, qui a répondu présent et nous a aménagé gracieusement la surface de gravillons à côté du futur bâtiment afin que l'équipe puisse se stationner pour venir travailler en toute sécurité.

Sans ces dons et interventions bénévoles de nos partenaires (qui représentent près de 20 000 euros) le Jardin n'aurait pas pu faire face et nous sommes vraiment très reconnaissants et heureux d'avoir pu à nouveau compter sur la solidarité et l'implication de tous. Merci!

Nos principaux partenaires

Et bien d'autres!….