



### Le coin des recettes . . .

#### Gnocchis de potimarron

*Ingrédients pour 4 personnes*

250 g de potimarron cuit écrasé à la fourchette  
3 œufs battus en omelette  
50 g de fromage blanc  
250 g de farine tamisée  
1 c. à s de ciboulette ciselée finement  
sel poivre  
beurre

#### Préparation

Écrasez le potimarron préalablement cuit (à l'eau ou à la vapeur) à la fourchette (inutile de le peler), les œufs et le fromage blanc. Incorporez la farine et la ciboulette. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Assaisonnez, sel et poivre. Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Quand l'eau arrive à ébullition, prélevez un morceau de pâte à la petite cuillère et détachez-le à l'aide d'une deuxième petite cuillère pour le faire glisser dans l'eau bouillante. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire. Les gnocchis sont cuits quand ils remontent à la surface. Prélevez les gnocchis cuits au fur et à mesure avec un écumeur et placez-les dans une passoire. Passez-les sous un filet d'eau froide pour éviter qu'ils ne collent entre eux. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites dorer les gnocchis pendant quelques minutes pour qu'ils deviennent croustillants. Vous pouvez accommoder ces gnocchis de potimarron avec des lardons fumés grillés, de la crème et des croûtons. Mais aussi laisser libre cours à votre imagination ! Sauce au bleu, crème de butternut, champignons, pesto...

#### Velouté de pâtisson aux noisettes

*Ingrédients pour 4 personnes*

1 pâtisson  
60 g de noisettes  
1/2 bouquet de coriandre  
15 cl de lait végétal  
sel, poivre

#### Préparation

Plongez le pâtisson dans une casserole d'eau froide. Posez un poids dessus pour le maintenir dans l'eau. Montez à ébullition et faites-le cuire 30 min, il doit être tendre lorsque vous le piquez avec un couteau. Laissez refroidir 10 minutes. Ôtez la peau au couteau et coupez la chair en gros dés. Mixez-la avec les noisettes, ajoutez le lait pour obtenir la texture souhaitée. Filtrez pour ôter les morceaux de noisette les plus gros. Ajoutez ensuite la coriandre hachée. Assaisonnez à votre goût et portez le velouté sur le feu pour le monter à ébullition. Servez



Retrouvez-nous sur notre page  
Facebook « Arozoar Cocagne »



FR-BIO-01  
Agriculture France



Vous cherchez une recette vue dans une Feuille de chou, ou une feuille de chou en particulier, pas de panique! Elles sont toutes archivées sur notre site!

Rendez vous sur [www.arozoar-cocagne.org](http://www.arozoar-cocagne.org) puis dans « l'Association Arozoar » puis « Nos publications », puis « Feuille de chou. » Les 4 dernières sont visibles et dessous suivez le lien « Voir les archives » pour retrouver les Feuilles de chou depuis la création du Jardin! Sinon cliquez ici <https://www.arozoar-cocagne.org/feuille-de-chou-darozoar/>

Nous espérons bientôt pouvoir vous proposer d'accéder à toutes nos recettes sous un autre format... A suivre!

## C'est de saison !



## COVID 19

**La crise sanitaire est malheureusement toujours d'actualité...et nous souhaitons faire un petit rappel (notamment pour les nouveaux adhérents) des mesures mises en place au Jardin depuis le mois de mars et que nous continuons d'appliquer.**

- A leur arrivée au Jardin, les salariés effectuent un lavage très appliqué des mains au savon. De même avant et après chaque pause. Du gel hydro-alcoolique est disponible pour chaque salarié pour un lavage de main régulier lorsqu'ils sont dans les champs/éloignés du point de lavage.
- En intérieur le port du masque est obligatoire, même sous le tunnel pour la préparation des paniers.
- Le port du masque n'est pas obligatoire en extérieur mais les salariés doivent conserver en permanence la distance d'1,5m les uns des autres et ce quelque soit l'activité. Ils travaillent essentiellement dehors et en petites équipes.
- Les points d'équipe se font dehors et si la météo ne le permet pas sous le hangar en gardant les distances de 1,5m entre chacun, portes ouvertes
- Les paniers ne sont plus distribués aux adhérents mais disponibles en libre-service. Les livraisons se font seul idéalement et masqué. Exceptionnellement 2 salariés peuvent partir en véhicule, pour chercher les plants par exemple et doivent être masqués dans le véhicule..

Sur le Site D'INAE, un inter-réseau des structures d'insertion en Nouvelle Aquitaine, nous revenons sur la période du confinement où toute l'équipe d'AROZOAR a poursuivi le travail afin de sauver la production de cet été.

<http://www.inae-nouvelleaquitaine.org/arozoar-notre-role-nourricier-durant-le-confinement>