

# LE JARDIN DE LA VOIE ROMAINE



Vente directe au jardin tous les jours de 10h à 12h et le vendredi de 14h à 17h

Les bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h à 17h

Pour nous contacter :

09 81 11 32 16 ou [contact@jardindelavoieromaine.org](mailto:contact@jardindelavoieromaine.org)

Feuille de chou n°407

09/03/2016

«Quand mars entre comme un mouton, il sort comme un lion! »

Maraîchage Bio et Solidaire

## COMPOSITION DU DEMI-PANIER À 8 €

1 kg de pommes de terre, 500 g de poireaux, 120 g de jeunes pousses, 1 chou-rave.

## COMPOSITION DU PANIER CLASSIQUE À 15 €

1,5 kg de pommes de terre, 600 g de poireaux, 200 g de jeunes pousses, 600 g de panais, 1 chicorée, 500 g d'oignons jaunes.

Tous les légumes proviennent du Jardin sauf les pommes de terre et les oignons jaunes de chez Denis Renard.

Les pommes proviennent d'un verger bio local.

Tous les légumes sont issus de l'agriculture biologique, Certifiés Ecocert FR-BIO-01.



## BRÈVES DU JARDIN



Vous le savez, l'une des missions du Jardin est de proposer des contrats d'accompagnement à des personnes qui se trouvent à un moment en situation de fragilité professionnelle. Nous accompagnons nos salariés en leur permettant de se professionnaliser et ainsi d'accroître leur chance d'accéder à un emploi durable. Certains de nos salariés vont effectuer des périodes d'immersion pour découvrir d'autres secteurs d'activité. Votre entreprise peut, elle aussi, accueillir un salarié pour un stage d'immersion de 15 jours et ainsi agir pour l'emploi. Nous cherchons des entreprises dans tous les domaines. N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez aider les personnes qui cultivent et préparent vos légumes. Nous vous remercions de votre soutien.

## RECETTE DU POTAGER

### Feuilleté de poulet sur son lit de jeunes pousses

Préparation : 1 h

Cuisson: 40 minutes

**Ingédients (pour 4 personnes):** 350 g de champignons de Paris, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées, 1 bouquet de coriandre frais et ciselé, 4 blancs de poulet, rouleaux de pâtes brisées, 1 œuf battu, 1 cuillère à soupe de moutarde de Meaux, 1 verre de blanc sec, 2 cuillère à soupe de crème fraîche, sel et poivre du moulin, 150g de riz basmati, 120 jeunes pousses de salade, vinaigrette (huile d'olive - vinaigre balsamique - moutarde de Meaux - sel et poivre du moulin).

**Préparation:** Lavez et émincez les champignons de Paris. Les faire revenir dans une poêle antiadhésive avec l'huile d'olive + l'ail + sel et poivre tout en remuant. Rajoutez la coriandre, remuez et arrêtez le feu, puis laissez refroidir la préparation. Mettre les blancs de poulet sur un plan de travail et les ouvrir en deux. Y mettre la préparation à base de champignons et garder de côté 150g.

Étalez les deux pâtes brisées et coupez les en deux par le milieu. Y mettre le poulet et roulez la pâte autour. Dorez les rouleaux à l'œuf battu et enfournez à 200°C pour 35 min de cuisson. Pendant ce temps, faites cuire le riz dans une casserole. Dans une autre casserole, mettre le vin et la moutarde de Meaux, laissez mijoter 5 min.

Rajoutez la crème et le reste des champignons + sel et poivre + reste de l'œuf. Dans chaque assiette, disposez d'un peu de riz et versez la sauce sur le dessus. Coupez les rouleaux en deux et accompagnez d'une salade de jeunes pousses et d'une sauce vinaigrette.



BONNE SEMAINE À TOUS !



Jardin de la voie romaine, Aire du Loiret - 45340 Beaune la Rolande - Suivez-nous sur [www.jardindelavoieromaine.org](http://www.jardindelavoieromaine.org)

