

# La nouvelle feuille de Chou du Jardin de Terre d'ADELES

## ÉPHÉMÉRIDE :

Vendredi 28 Octobre 2016

SOLEIL : Lever : 07h30

Coucher : 17h37

LUNE : Lever : 05h58

Coucher : 17h59

Descendante

JOUR : Racines

### « Le conseil du jour : »

Potager :

Planter l'ail blanc ou violet (ail d'automne et d'hiver).

Récolter les panais, les radis d'hiver, les carottes d'automne et d'hiver, les betteraves et céleris-raves.

Planter les échalotes grises et les oignons primeurs. Récolter

les derniers navets d'automne. Récolter les poireaux d'automne. Récolter

le raifort les salsifis et les scorsonères.

Arbres : les actions à mener Procéder à une taille légère des rosiers. Planter un hortensia. Fleurs : les actions à mener Planter pensées, violas et pâquerettes. Semer des giroflées. Nettoyer les massifs et planter de nouvelles vivaces, arroser légèrement. Fruits : les actions à mener Commencer la plantation de nouveaux fruitiers. Penser à récolter tous les fruits avant les gelées. Légumes : les actions à mener Éclaircir les carottes et biner l'ail. Semer de la mâche et des épinards d'hiver. Planter de la rhubarbe. Matériels : les actions à mener Nettoyer et ranger les meubles de jardin. Aérer la serre et les châssis dans la journée.

### Au jardin cette semaine :

Nous sommes en pleine préparation du prochain Dimanche d'ADELES qui approche à grands pas !!!...Louis & ses acolytes s'occupe, entre autre, d'achalander la boutique d'ADELES avec des plants obtenus par bouturage (consoude, romarin, blettes) Mais aussi de produits conditionnés, thé de compost, broyat & compost ADELIE.

Mais aussi: Chutney, confitures & persil en frais bouquets. Et puis pendant ce temps au jardin, notre reportage fait des rencontres : mais qui vois-je donc agenouillée sur la terre ?... Oh, mais c'est une ex-volontaire du service civique!!! C'est Lucie, dans la série, Le retour 2. Elle en stage chez PAJ, pour 3 semaines... Ah oui pardon, PAJ, c'est Place Aux Jardins ; pour les non-initiés ... ce stage rentre dans le cadre de ses études & pour ce faire avec l'équipe à la PAJ ils ont décidé conjointement de lui confier la désherbage puis la paillage du coin aux aromatiques. Ainsi aux Printemps entre les pieds de simples, les acolytes de Louis pourront planter des fleurs ou autres végétal qui fonctionnera en synergie avec les dites aromatiques.



Chers adhérents, voici pour vous révélés, les légumes en provenance de Terre ADELIE !!! Et que vous allez trouver dans vos ...

### Grands paniers :

#Mizuna/moutarde

#Patates

### Pour Tous :

#1 bouquet de basilic

#1 Kg de courges

#Les légumes de chez Julien

A vos recettes & bon appétit

### Gratin de courge au Parmesan

Préparation 15 mn Cuisson 25 mn Temps Total 40 mn

Ingrédients / pour 2 personnes :

800 g de courge épluchée et épépinée (ou de potiron)

1 Gros œuf

20 g de beurre (+ un peu pour la cuisson)

4 cuillères à soupe de Parmesan fraîchement râpé

3 cuillères à soupe de chapelure

Sel et poivre

Persil frais haché pour la déco (facultatif)

### PRÉPARATION Gratin de courge au Parmesan

1) Couper la courge en dés. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle, puis y faire revenir la courge en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elle rende un peu d'eau. Pendant ce temps, mélanger le parmesan avec la chapelure. Réserver.

2) Préchauffer le four à 200°C. Une fois cuits, passer les dés de courge à la moulinette pour en faire une purée. Ajouter le beurre, saler et poivrer. Incorporer l'œuf en mélangeant bien avec un fouet ou une fourchette.

Et pour finir :

Verser cette "purée" dans un plat à gratin. Couvrir du mélange parmesan-chapelure. Faire cuire pendant 25 minutes. Servir bien chaud, dès la sortie du four, avec éventuellement un peu de persil pour décorer.

Bon appétit !

# Gratin de courge butternut et patate douce

*Préparation 25 mn Cuisson 50 mn Temps Total 1 h 15 mn*

*Ingrédients / pour 6 personnes*

*1 petite courge butternut  
1 petite patate douce  
25 cl de lait  
1 belle cuillère à soupe de crème fraîche  
1 noix de beurre  
3 tiges de thym  
sel  
poivre  
1 pincée de curry en poudre  
2 œufs  
100 g de noisettes fraîches 50 g de chapelure  
2 cuillères à soupe d'huile de noisettes  
50 g de fromage râpé*

## **PRÉPARATION GRATIN DE COURGE BUTTERNUT ET PATATE DOUCE**

*1) Peler et couper en rondelles la courge butternut et la patate douce. Déposer ces rondelles dans une casserole, ajouter le lait, la crème le beurre, le thym, le curry, saler, poivrer et faire cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.*

*2) A l'aide d'un chinois, séparer les courges et patates du liquide, ajouter 2 œufs entiers au mélange liquide, fouetter et réserver. Déposer les rondelles de courge et de patate douce au fond d'un plat allant au four et les recouvrir du mélange liquide.*

*Pour finir*

*1) Mixer brièvement les noisettes avec la chapelure, mélanger avec l'huile de noisettes et le fromage râpé puis en saupoudrer le plat.*

*Enfourner pour une trentaine de minutes à 180°C et servir chaud.*



