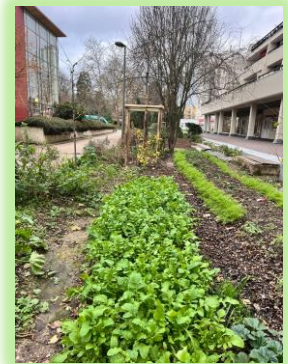


L'actu du jardin des possibles



Les salades sont prêtes elles vous attendent, venez vite les cueillir pour les manger !
Le jardin se repose pour l'hiver, nous en profitons pour nous occuper de l'entretien des parcelles (ramassage de déchets, retraçage des parcelles, rangement du local à outils).
Profitez de ce moment de froid pour bien protéger vos **plantes** avec un **paillage** de qualité.
C'est grâce à cela que votre jardin reprendra vie à l'arrivée du **printemps**



Les fruits et légumes de janvier :

- Clémentine
- Poire
- Pomme
- Kiwi
- Mandarine
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Chou de Bruxelles
- Endive
- Mache
- Navet
- Poireau
- potiron
- Salsifis
- Topinambour

Retour sur activité :

En ce mois de décembre, nous avons principalement désherbé les parcelles libérées et nous avons reçu Jérôme (maraicher) lors d'une conférence sur l'auto-suffisance alimentaire.

Nous avons découvert la Politique Internationale d'Échanges, la Politique Agricole Commune (PAC) et la gestion des stocks en tension (pour exemple il y a en stock 3 semaines au niveau mondial et seulement 3 jours en Ile de France). Une soirée riche en échanges !

Notre jardin entre en hibernation.

Vous pouvez nous retrouver au jardin les jeudis de 10h à 12h et les vendredis de 13h30 à 16h00.

Alors n'hésitez pas à venir nous rencontrer, nous prendrons le temps de tout vous expliquer et de vous présenter notre jardin des possibles.



Idée culinaire : tartiflette végétarienne aux champignons Pour 5 personnes



- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon jaune environ 150 g
- 200 g de champignons de paris
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 petite branche de romarin
- ¼ cuillère à café de paprika fumé
- 2 cuillères à soupe de sauce soja tamari
- 1 cuillère à soupe de miso blanc
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 gousse d'ail pressée
- sel poivre
- 300 g de reblochon

Préparation :

- Faites cuire les pommes de terre avec leur peau à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais pas trop cuites. Entre 20 et 30 min en fonction de la taille.
- Pendant ce temps, épluchez et émincez l'oignon. Nettoyez et coupez les champignons en fines lamelles.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle et mettez les oignons et les champignons à revenir à feu moyen-fort. Ajoutez l'origan, le romarin et le paprika fumé. Faites revenir 10 min. Ajoutez la sauce soja et faites revenir encore 2-3 min. Éteignez le feu. Ajoutez le miso et mélangez bien.
- Quand vos pommes de terre sont cuites, épluchez-les et coupez-les en rondelles d'environ 1 cm.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Versez-les dans la poêle avec les champignons. Ajoutez la crème, la muscade, l'ail pressé, le sel et le poivre et mélangez.
- Coupez le reblochon en 2 dans l'épaisseur, puis en morceaux. Posez-les sur la poêle, croûte vers le haut.
- Enfournez à mi-hauteur pour 35-40 min.
- C'est prêt !

