



L'actu du jardin des possibles

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**



Retour sur activité :

Les salades sont prêtes elles vous attendent, venez vite les cueillir pour les manger !

Deux classes de CE1 sont venues participer au jardin. Les enfants ont goûté la salade et ont été très étonnés du goût moutarde qu'elle avait.

Les fruits et légumes de janvier :

- Clémentine
- Céleri rave
- Poire
- Endive
- Pomme
- Oignon
- Kiwi
- Navet
- Mandarine
- Poireau
- Betterave
- Potiron
- Pamplemousse
- Fenouil
- Carotte
- Chou rouge



Notre jardin est encore en hibernation.
Petit à petit nous allons revenir sur les séances du jeudi de 10h à 12h et du vendredi 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 : Gratin de chou rouge

Pour 4 personnes



- 1 Chou rouge
- 1 Gousse d'Ail
- Crème liquide 50cl
- Beurre 20g
- Sel poivre
- 1 Oignon
- 4 Œufs
- Gruyère râpé
- Farine 1 cuillère à soupe

Préparation :

- Coupez le chou rouge en lamelles. Plongez les lamelles dans une casserole d'eau bouillante et faites cuire pendant 10 min. Égouttez et réservez
- Épluchez l'oignon et l'ail. Émincez finement le tout. Faites-les dorer pendant 5 min dans une sauteuse avec le beurre. Ajoutez le chou rouge et faites revenir pendant 5 min.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème liquide et la farine. Salez et poivrez.
- Disposez la préparation au chou rouge dans un plat à gratin. Versez l'appareil aux œufs dessus. Parsemez de fromage râpé.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Enfournez le gratin pendant 30 min (four préchauffé à 200°C). Lorsque le fromage est bien doré, retirez le plat du four et dégustez sans attendre.