



L'actu du jardin des possibles

Nous allons bientôt rentrer dans la **période du printemps**, le soleil va tout doucement refaire surface. Profitez de ce mois de Mars pour **planter vos semis** (Laitue, Epinard, Ail...). C'est le moment idéal !

Les fruits et légumes de mars :

- Pommes
- Poires
- Oranges
- Mandarines
- Clémentines
- Kiwis
- Pamplemousses
- Citron
- Pomelos
- Carottes
- Chou-fleur
- Chou de Bruxelles
- Épinards
- Radis
- Poireaux
- Navets
- Oignons
- Betteraves
- Pommes de terre

Retour sur activité :

Jérôme notre maraicher est venu retourner la terre à l'aide de son motoculteur et retracer les parcelles du 22.

1 classe de CP - CE2 participant au « jardin école » nous a rejoint afin de sublimer le jardin et de découvrir les techniques de jardinage.



Notre jardin sort enfin de l'hibernation.
Dès maintenant vous pourrez nous retrouver les jeudis de 10h00 à 12h00 et les vendredis de 13h30 à 16h00.

Alors n'hésitez pas à venir nous rencontrer ou de nous appeler au 06 52 83 49 58, nous prendrons le temps de tout vous expliquer et de vous présenter notre jardin des possibles.



Rösti de poireau au paprika

Ingrédients (4 personnes) :

- 400 G de pomme de terre cuite à la vapeur
- 2 Cc de margarine
- 400 G de poireaux frais ou surgelés
- 1 Oignons émincé
- 2 Gousses d'ail émincées
- 1/2 Cc de paprika
- 20 G de parmesan râpé
- Sel, poivre



Préparation:

Râper grossièrement les pommes de terre juste cuites. Réserver.

Dans une poêle, faire revenir à feu vif dans la margarine le poireau finement émincé, l'oignon, l'ail et le paprika pendant 5 min puis ajouter les pommes de terre avec le parmesan.

Allumer le gril du four. Bien mélanger la préparation et former 4 galettes. Les disposer sur la plaque du four.

Recouvrir d'une feuille de cuisson ou du papier sulfurisé.

Laisser dorer 15 à 20 min selon la puissance du four.

N'hésitez pas à les déguster avec une salade.