



# L'actu du jardin des possibles



En mai, le jardin s'éveille. Pensez à bien arroser vos plantes et à désherber régulièrement pour leur laisser de la place. Ce mois-ci, vous pouvez planter tomates, radis, aubergine, courgette, poivrons, maïs...

## Les fruits et légumes de juin :

- |             |                |
|-------------|----------------|
| ➤ Abricot   | ➤ Artichaut    |
| ➤ Cassis    | ➤ Asperge      |
| ➤ Cerise    | ➤ Blette       |
| ➤ Citron    | ➤ Carotte      |
| ➤ Fraise    | ➤ Chou rave    |
| ➤ Framboise | ➤ Fève         |
| ➤ Groseille | ➤ Haricot vert |
| ➤ Mûre      | ➤ Fenouil      |
| ➤ Pastèque  | ➤ Radis        |
| ➤ Rhubarbe  | ➤ Navet        |



## Retour sur activité :

Beaucoup de changement au jardin ce mois-ci. Nous avons planté des pieds de tomates, des courgettes, diverses aromatiques sur la parcelle du 16 (thym, sauge, basilic, ...) ainsi que de jolies fleurs. Nous avons mis le broyat sur les parcelles du 22. Les fèves et les petits pois continuent de grandir ainsi que les blettes et le fenouil. Les derniers radis sont prêts à être récoltés et mangés.



Juin est un mois riche en activités, entre plantations, entretien et arrosage, on compte sur vous pour venir participer, jardiner et faire grandir ce bel espace tous ensemble 🌿 🌸 🧑🌾

vous pouvez 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.

A très vite !



## Houmous de fèves : (4 personnes) :



## Préparation :

- Faites bouillir une casserole d'eau salée. Plongez les fèves 5 min, égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide.
- Râpez le zeste du citron et pressez-le.
- Mixez les fèves avec le tahini, le jus et le zeste du citron, salez et poivrez au moulin.
- Rincez, séchez et effeuillez la menthe, ciselez finement les feuilles.
- Mélangez au houmous et servez avec un filet d'huile d'olive.
- Bonne dégustation !!!

## Ingrédients :

- 300 g de fèves pelées
- 1 citron
- 50 g de tahini (purée de sésame)
- 2 brins de menthe
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive