

Produit découverte



Domaine de la Sauge

Le site de La Sauge, à l'extrémité sud-est du lac de Neuchâtel, composé d'une ferme, de réserves naturelles et d'une auberge, appartient à la fondation Schnorf, dont le but est la conservation et l'entretien du domaine de La Sauge, voué à la protection de la nature et des oiseaux. Ce site constitue un sanctuaire pour la vie sauvage unique en Suisse et est reconnu d'importance internationale, en particulier pour les oiseaux. De nombreuses espèces rares et menacées se reproduisent dans ces réserves ou y font halte durant les périodes de migration ou en hiver.

La ferme se compose d'une partie habitation, où logent des collaborateurs, d'une partie «accueil», où il est possible de **dormir sur la paille**, d'un jardin encore un peu sauvage, de bâtiments et de terres agricoles.

Pour plus d'information : www.fermedelasauge.ch

Excursions dans la région : <http://www.birdlife.ch/fr>

Le chat noir

L'initiative du Chat noir avec « les paniers du jeudi » ressemble à celle du Jardin potager puisqu'elle propose des abonnements légumes dans la région neuchâteloise. C'est le Chat noir qui loue la ferme de La Sauge depuis 2009 pour y produire ses légumes sur une belle parcelle de culture bio.



Pour plus d'information : www.lechatnoir.ch

Le jus de raisin

La vigne du Domaine de la Sauge est cultivée de sorte à rester un habitat pour les lézards des souches, les oiseaux, les papillons et autres insectes. Les travaux de la vigne sont effectués à la main et les vendanges aussi. C'est de cette vigne que provient le jus de raisin qui se trouve dans votre panier cette semaine.

Recettes de soupe

Velouté à l'ail et aux pommes de terre

Grosses gousses d'ail pelées (env. 75 g) : Placer les gousses sur une plaque et les badigeonner légèrement **d'huile d'olive**. Faire dorer au four à 150 °C.

2 gros poireaux et 1 oignon émincés : Faire revenir les poireaux et l'oignon jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre.

3 pommes de terre (env. 500 g), coupées en dès, 1l bouillon, 1 feuille laurier : Cuire 30 min. à couvert dans le bouillon les pommes de terre, l'ail, le bouillon et le laurier, saler et poivrer. Retirer la feuille de laurier, laisser refroidir légèrement avant de mouliner la soupe pour obtenir un mélange homogène.

150 ml crème fraîche, noix de muscade : Incorporer la crème et râper la noix de muscade. Goûter et saler et poivrer à nouveau si nécessaire.

Jus de citron (facultatif) : ajouter et servir dans des bols.

Velouté de carottes aux amandes

1 oignon, 1 poireau émincés : Faire revenir l'oignon et le poireau dans du beurre pendant 3 minutes. Ne pas les laisser brunir.

500 g carottes coupées en fines rondelles, 1.5 litre d'eau : Cuire à demi-couvert 45 min.

50 g mie de pain, 200 g amandes pilées : Tremper la mie de pain dans de l'eau froide, égoutter. Verser les amandes et la mie de pain dans un mixeur avec une louche du jus de cuisson des carottes. Mouliner.

Verser dans le mixer les légumes et le jus de cuisson. Mouliner jusqu'à ce que la purée soit homogène. Reverser la soupe dans la casserole et laisser mijoter à feu doux.

1 CS jus de citron, sel, poivre : assaisonner et servir.

*Source : Les meilleures recettes Soupes, Carole Clements, ed. Parragon
Recettes pour 4 personnes.*

Les coulisses du jardin potager

Coopératrice depuis cinq ans, au comité depuis plus d'une année, **Christelle Joly** est la seconde vice-présidente du Jardin potager.

Christelle est passionnée de lecture et apprécie les voyages culturels. Elle préfère la ville à la campagne : elle est en quelque sorte, une citadine au jardin!



Mais comment donc fonctionne le comité de la coopérative ?

Actuellement constitué d'une douzaine de bénévoles, le comité se réunit environ six fois par année. Chaque membre du comité apporte ses compétences, ses points de vue et surtout sa motivation pour exécuter les différentes tâches de la coopérative. Parallèlement, un bureau de décision composé de la présidente/administratrice et des deux vice-présidentes, se réunit une fois par mois. Il a pour mission de suivre les projets, proposer une ligne directrice et prendre les décisions courantes de la coopérative. Actuellement, Christelle et d'autres membres du comité planchent sur la faisabilité d'un Panier Découverte, suite aux avis favorables émis lors du sondage que les coopérateurs avaient rempli en 2010.

Christelle Joly vous présente un livre de recettes qu'elle apprécie particulièrement :

Vieux légumes. le grand retour

Keda Black, éd. Marabout, 2010

Redécouvrir les légumes anciens, leurs drôles de forme et leurs douces saveurs par d'excellentes recettes. Les pages portraits nous aident à faire la différence entre courge butternut et courge spaghetti, entre panais et rutabaga, etc... Les bonnes idées pour les accommoder et les petites idées de sauces font toute la différence pour savourer ces légumes d'antan!



Le jardin potager Le jardin potager

Feuille de liaison 48

Février 2012

Attention! Jeudi 1 mars

Pas de livraison, vacances de la coopérative.

Date à retenir :

L'assemblée générale aura lieu le mardi **8 mai 2012** dès 18h00 à Pôle Sud, Lausanne.

En préambule, il y aura un repas et une conférence de Bernard Prétôt de Caritas.

Recherche un lieu à Nyon :

Nous continuons à chercher un point de distribution à Nyon. Si vous avez des idées, n'hésitez pas à prendre contact, nous serions très heureux de votre collaboration pour trouver un lieu.

Tél : 079 299 38 68 ou adresse mail contact@lejardinpotager.ch.

Nadja Brühlmann & Fanny Reymond Robyr

