



RESEAU COCCAGNE

# Feuille de Chou 381

## Semaine 24



### Contenu du panier

EPINARD

PETIT POIS

SALADE

CONCOMBRE



### Règlement paniers

Le premier semestre arrive bientôt à sa fin... Pour ceux qui ont choisi le paiement par chèque semestriel, nous vous remercions de nous envoyer votre règlement pour le second semestre avant le 5 juillet. Merci !

PS : quelques personnes n'ont toujours pas réglé leur cotisation, merci de nous envoyer le règlement de 10 euros au plus vite !!!

### Fête de la Courge

*Cf : feuille de chou n°376 et 379*

Comme vous le savez tous, la 10<sup>ème</sup> Edition de la Fête de la Courge aura lieu le **DIMANCHE 12 SEPTEMBRE 2010 !!!**

Nous sommes toujours à la recherche de bénévoles pour préparer cette journée. Si vous souhaitez être des nôtres rendez-vous le :

**JEUDI 1<sup>ER</sup> JUILLET 2010 A 20H00**

**A LA FERME DU ROUCHEUX**

pour la **réunion de préparation de la Fête de la Courge.**

Nous vous attendons nombreux !!!

**LES JARDINS DE CONTRAT < Roucheux >**

37530 MONTREUIL EN TOURAINE

Tél. : 02.47.30.05.56

Site Internet : [www.jardinsdecontrat.fr](http://www.jardinsdecontrat.fr) eMail : [infos@jardinsdecontrat.fr](mailto:infos@jardinsdecontrat.fr)

## *La Vie de la Ferme*

Je suis arrivé début mai 2010 à la ferme suite à un passage à vide. Pour me relancer sur tous les plans, j'avais besoin d'une grande bouffée d'oxygène, de reprendre confiance en moi et d'envisager l'avenir plus sereinement.

Je pense avoir réussi mon premier pari, m'aérer la tête au sens propre comme au figuré.

J'ai retrouvé une certaine confiance en rencontrant d'autres personnes et en échangeant sur nos diverses expériences, car rien ne remplacera jamais l'être humain et surtout pas la machine.

C'est vrai que les conditions de travail sont parfois pénibles et éreintantes. Même si le soir quand vous rentrez à la maison, une bonne douche n'efface pas les maux de dos, on éprouve tout de même un sentiment de bien-être et l'impression d'avoir passé une bonne journée.

Le petit message que je voulais faire passer, c'est que lorsque vous rencontrez des moments difficiles, il faut s'accrocher pour les affronter et que les portes de sortie qui se présentent ne sont pas à négliger.

Bonne semaine à tous

Patrick

## *Recette de la semaine*

### **CROSTINI ET PESTO AUX PETITS POIS ET A LA RICOTTA**

#### **Ingrédients :** (6 pers)

- ✓ 1 baguette coupée en tranches
- ✓ 3 c à s d'huile d'olive
- ✓ 250g de petits pois frais
- ✓ 1 petite gousse d'ail pilée
- ✓ 50g de ricotta
- ✓ Le jus de ½ citron
- ✓ 1 c à s de menthe ciselée
- ✓ 15 g de parmesan
- ✓ Sel et poivre noir

#### **Préparation :**

- Disposez les tranches de pain sur une plaque de cuisson, badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive (1 c à s) et enfournez-les pour 5 minutes dans un four préchauffé à 190°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Laissez refroidir sur une grille pendant que vous préparez le pesto.

- Faire cuire les petits pois dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée 3 minutes. Egouttez-les et rincez-les immédiatement sous l'eau froide. Versez les petits pois dans un robot, ajoutez le reste d'huile,

l'ail, la ricotta, le jus de citron, la menthe, le parmesan, du sel et du poivre, et mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

- Tartinez les crostini de pesto, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez.

***Bon appétit à tous***