

Ce qu'il se passe dans les Jardins...

Bonjour à tous,

Nous allons parler d'un sujet particulièrement technique cette fois-ci, à savoir la gestion des maladies des cultures. Nous sommes en effet certes bien contents de la production actuelle mais nous sommes en ce moment pris au dépourvu par ces aléas de la nature que sont les maladies.

C'est sur la famille des solanacées (tomate, poivrons, aubergines) que quelques problèmes se posent : les feuilles des plants de tomates présentent des symptômes de mildiou et il en est de même pour les aubergines, qui sont de plus attaquées par les doryphores.

La question que vous vous poser sûrement est : « Que faire pour lutter contre ? » Pulvérisation de cuivre et tisane de prêle sont les traitements curatifs que nous pouvons déployés en agriculture biologique pour stopper ou du moins freiner le développement de cette maladie. Il est bon aussi de booster les plants avec un apport nutritif par du purin d'ortie versé aux pieds des plants.

A bon entendeur !

Marie, encadrante technique

Votre panier... sous réserve de modification

Légume	½ part		1 part	
	Quantité	Prix	Quantité	Prix
Poivron	200g	0€41	200g	0€41
Tomate	1kg	2€07	1kg	2€07
Concombre	1 pièce	0€70	1 pièce	0€70
Courgette	600g	1€34	600g	1€34
Salade	1 pièce	1€	1 pièce	1€
Ciboulette	1 bouquet	0€70	1 bouquet	0€70
Brocoli			500g	1€50
Haricots longs			500g	1€50
Betterave			1kg	1€73
TOTAL		6€22		12€94

Les prix indiqués sont issus de la mercuriale régionale des légumes issus de l'Agriculture Biologique*

**Bulletin reproduisant les cours officiels des denrées vendues sur un marché public*

COMMUNICATION

Ça y est !

Nous avons récupéré notre numéro de téléphone et notre mail fonctionne



03 88 29 87 99

adherents.paniers@asso-jmv.com

Marché Emmaüs

Tous les mercredis nous installons un marché de 9h à 12h
à Emmaüs
Rue de la Holtzmatt
67200 STRASBOURG

Venez nombreux !

Récupération d'eau de pluie

Si vous possédez ou connaissez des personnes susceptibles de vouloir se débarrasser de cuves ou citernes de récupération d'eau de pluie, merci de contacter les Jardins de la Montagne Verte au 03 88 29 87 99

Flan de saumon au coulis de concombre

Préparation : 15 mn Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 tranches de saumon fumé
- 200 g de filet de saumon
- 2 gros oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- aneth, sel, poivre
- 2 concombres

Préparation :

Passer le saumon au mixer avec les oeufs et la crème. Assaisonner avec l'aneth.

Poivrer et saler. Beurrer des ramequins et les remplir aux 2/3 de la préparation.

Passer 10 min au micro-ondes. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson (il doit ressortir sec).

Eplucher les concombres, retirer les pépins. Les couper très finement et mettre à dégorger avec du sel environ 20 min. Sécher sur du papier absorbant et mixer.

Servir le coulis très froid sur les flans tièdes.

Extrait de : <http://www.marmiton.org/recettes>



Pizza toute verte

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 250g de pâte à pizza
- 300g de brocoli
- 300g de courgettes
- 12 olives vertes
- 1 boule de mozzarella
- 1 bouquet de basilic
- 1 cuil. A soupe d'ail haché
- Origan
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préchauffer le four (th.7/8) avec la plaque à pâtisserie à l'intérieur. Laver les brocolis et courgettes ; faire bouillir une casserole d'eau salée et y plonger 2 mn les brocolis. Egoutter. Débiter les courgettes. Réserver. Couper les bouquets en lamelles ainsi que la boule de mozzarella

15 mn avant de servir, dérouler la pâte à pizza sur une feuille de papier sulfurisé, badigeonner la pâte d'huile d'olive au pinceau. Répartir les courgettes en rosaces puis les brocolis et la mozzarella. Parsemer d'olives vertes, d'ail haché, d'origan et basilic ; saler ; poivrer. Arroser d'huile d'olive. Faire glisser la pizza directement sur la plaque du four chaud (sans la feuille de papier). Cuire 15 mn. Servir chaud parsemé de basilic ciselé

**Pour obtenir un pâte croustillante, il faut glisser la pizza sur une plaque de four chaude*

Extrait de : « moi, je cuisine vert et gourmand » B. Namour SEUIL

Croquettes de haricots verts

1 livre de haricots verts, 1 petit pot de fromage blanc, 2 oeufs, 50 g de farine, poivre, sel, chapelure, ciboulette. Mixer les haricots verts cuits.

Mélanger la farine, le fromage blanc, l'oeuf, poivre, sel, ciboulette.

Faire des croquettes les passer dans l'oeuf battu.

Tremper les croquettes dans la chapelure et les frire à la poêle.