



## Panier du mardi 12 février 2019

**Panier à 11,30 €**

Mâche : 3.4 €  
Oignon rouge : 0.98€€  
Navet : 1.74€  
Carotte : 1.16€  
Lentilles : 1.28€  
Orange : 2.04€

**Panier à 16,30 €**

Mâche : 5.10€  
Navet : 2.61€  
Lentilles : 1.28€  
Orange : 3.40€  
Poireau : 2.38€  
Chou : 1.1€

"Légume" : production du jardin  
\* : variété ancienne (selon le référentiel)

## Actualités du jardin

Forte actualité au jardin en ce début d'année !

Nous avons eu notre « dialogue de gestion » en janvier. C'est l'instance de bilan qui nous permet de faire le point sur nos résultats avec nos partenaires institutionnels : DIRECCTE, Conseil Départemental, Pôle Emploi.

2018 restera marquée par nos multiples difficultés techniques et financières (nous allons probablement clôturer l'exercice en déficit), mais nous restons excellents dans notre bilan d'insertion, avec 74% de sorties de nos maraîchers vers un emploi ou une formation qualifiante. Nous sommes au-delà du seuil de 60%, objectif fixé par l'Etat, et ce même en considérant la moyenne depuis la création du jardin en 2010....

La pertinence de notre action d'insertion a conduit nos partenaires à nous accorder un soutien financier exceptionnel qui nous permet de démarrer l'année de façon plus sereine. Nous allons enfin finaliser l'installation du forage, faire réparer la serre et le tracteur et nous avons pu faire le plein de graines, plants et terreau.... De bonnes nouvelles !

Claire Genova 07 86 00 46 31

## L'Idée Recette

### Préparation de la recette "Lentilles tièdes et oranges "

#### INGREDIENTS

- 250g de [lentilles](#)
- 4 [carottes](#)
- 1 [oignon](#)
- 3 [oranges](#)
- 1/2 cuillère(s) à café de [cumin](#)
- 1/2 cuillère(s) à café de [curcuma](#)
- [Germe de poireaux](#), [coriandre](#)

Rincez les lentilles sous l'eau froide, mettez-les dans une casserole, couvrez-les largement d'eau froide, portez à ébullition et laissez frémir à couvert 20 mn.

Ajoutez l'oignon émincé, les carottes coupées en morceaux, salez et poursuivez la cuisson 20 mn.

En principe, l'eau doit s'être évaporée, sinon égouttez bien les lentilles et les légumes avant de les mettre dans un saladier.

Poivrez, poudrez de cumin et de curcuma, arrosez d'huile d'olive et d'un peu de vinaigre, vérifiez l'assaisonnement en sel, ajoutez les germes de poireaux, le jus de 2 oranges et l'autre coupée en très fines rondelles. Mélangez délicatement, parsemez de coriandre lavée, séchée et ciselée et servez tiède.

### Le panier de la semaine prochaine

Mâche, céleri-rave, panais, noix, radis glaçon  
(Sous réserve de changement de dernière minute)