La Feuille de d'ARZOAAR

N°175

Le coin des recettes

Poêlée de pois gourmands à l'ail

Ingrédients pour 4 personnes

4 gousses Ail
4 Tomates
600 g Pois gourmands (quantité à évaluer selon l'appétit!)
4 Échalotes
2 Cubes de bouillon de volaille
30 cl Eau
Thym
Sel
Poivre
Muscade

Préparation

Laver les pois gourmands et les faire revenir à la poêle dans un peu de beurre.
Lorsqu'ils commencent à dorer légèrement, ajouter le verre d'eau dans lequel on aura dilué le cube de bouillon de volaille. Couvrir la poêle ou la casserole.
Lorsqu'il n'y a plus d'eau, ajouter l'ail, les échalotes et faire revenir quelques minutes avant d'ajouter les tomates.
Assaisonner ensuite avec un peu de noix de muscade, de sel, de poivre et de thym.

Chou pointu en gratin

Cuire le chou émincé dans le beurre, ajouter 25 cl de crème fraîche et 50 gr de fromage râpé.
Mettre dans un plat pour le four huilé, saupoudrer d'un peu de fromage râpé et de chapelure.
Verser un filet d'huile ou mettre quelques copeaux de beurre et faire gratiner sous le grill du four.

Tarte au chou pointu

Ingrédients pour 4 personnes

1 pâte feuilletée
1 chou pointu
2 petites carottes (ou une grosse)
1 oignon
3 œufs
25 cl de crème liquide
15 g de beurre ou 2 cuillères à soupe d'huile
1/2 cuillère à café de paprika fumé
1 pincée de cumin
Sel et poivre

Préparation

Rincer le chou à l'eau claire. Le coupez en deux. Trancher chaque moitié en fines bandelettes.
Peler les carottes et les couper en fines rondelles.
Faire chauffer un peu de matière grasse dans une poêle et faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
Ajouter le chou et les carottes ; faire revenir à feu doux environ 15 minutes.
Les légumes doivent s'attendrir sans être totalement cuits.
Pendant ce temps préparer l'appareil : battre les œufs avec la crème, ajouter le paprika et cumin, saleret poivrer.
Ajouter les légumes quand ils sont cuits.
Verser la préparation dans une moule à tarte dans lequel vous aurez disposé la pâte.
Enfourner pour 40 minutes à 200°.

Retrouvez-nous sur notre page Facebook « Arozoaar Cocagne »

FR-BIO-01
Agriculture France

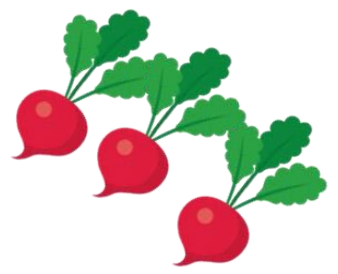
LD Le mont d'Or – Tél. : 06 35 37 14 79 Mail : contact.arozoaar@gmail.com
www.arozoaar-cocagne.org

Arozoaar
recrute son (sa) Chef(fe)de culture

Après plus de 3 ans au Jardin, Dimitri , notre chef de culture souhaite s'envoler vers de nouveaux horizons, et nous cherchons la perle rare pour le remplacer !

Rôle essentiel au sein du Jardin, le(la) Chef(fe) de culture est en charge la production et de l'encadrement des salarié.e.s.

Nous recherchons donc **un(e) maraîcher(e) expérimenté(e),** motivé(e) par notre mission d'insertion et le travail en équipe, prêt(e) à s'engager dans les projets de développement du Jardin.



Les principales missions sont :
- La planification de la production maraîchère
- Le management de l'équipe de jardinier(e)s et encadrant(e)s
- L'accompagnement socio-professionnel
- Une participation active au développement du Jardin.

Les compétences requises sont, entre autres :
- Diplôme BTA, BTSA ou BPREA requis
- Maitrise technique du maraichage biologique
- Expérience réussie en maraichage de 5 ans minimum exigée,
- Expérience dans l'encadrement d'équipe indispensable et si possible une expérience dans l'IAE.

L'annonce complète est sur le site d'Arozoaar https://www.arozoaar-cocagne.org/arozoaar-recrute-son-sa-chef-ede-culture/
N'hésitez pas à la diffuser dans vos réseaux!
Envoi des CV et LM à l'adresse suivante : recrutement.cocagne17@gmail.com avant le 27 juin 2021.

La raison d'être du jardin

Mardi 18 mai, **Marine**, 32 ans, a quitté le Jardin après 2 ans, elle vient d'être recrutée par la Mairie d'Aigrefeuille.

Nous sommes très fiers de son parcours qui lui a permis de décrocher ce poste de conseillère numérique au CCAS, ce qui correspond à ses compétences et ses envies !

Nous lui avons posé quelques questions avant son départ :

Que retiendras-tu du jardin ?

La cohésion de l'équipe, la bonne humeur et le soutien entre collègues.
Le Jardin m'a beaucoup aidé, quand je suis arrivée j'étais renfermée et aujourd'hui je me sens plus épanouie.
Il y a eu des moments difficiles mais aussi plein de bons moments comme quand on s'est tous soutenus pour réussir à sortir les pommes de terres du champs à la main (car la pluie nous empêchait d'utiliser la machine).
Je n'aurais jamais cru être capable de travailler en maraichage, je suis fière de ça !
Aujourd'hui, grâce au travail que j'ai fait avec Maëva (l'accompagnatrice du Jardin), je sais que je veux un travail avec des liens humains qui sont essentiels pour moi et que je ne trouvais pas dans l'infographie…
et dans mon prochain poste, je pourrai justement avoir ce lien social et utiliser mes compétences numériques.

As-tu quelque chose à dire en conclusion ?

Il faut continuer Arozoaar, c'est un super projet et en prendre soin !

Merci Marine et bravo pour ton parcours. Nous te souhaitons plein de bonnes choses pour la suite !