

Ricardo régale les jardiniers !



Ricardo régale les jardiniers !

Chacun fête Halloween comme il le souhaite !

Pour les jardiniers des jardins familiaux vicois, le week-end fut l'occasion de partager une bonne soupe de citrouille selon une recette portugaise.

Samedi à midi tous les jardiniers et le comité municipal de pilotage des jardins partagés étaient réunis dans la salle des Vic'Kings pour partager en toute convivialité un bon repas.



Caroline Cueillens, ajointe à la mairie responsable du projet nous explique comment ce repas s'est organisé :

« Un des jardiniers, Ricardo, a récolté 2 énormes citrouilles qui devaient peser chacune dans les 30 à 40 kg.



Il a gentiment proposé de faire une soupe à la mode de son pays le Portugal et de la partager avec les autres jardiniers ainsi qu'avec les membres du comité de pilotage composé d'élus.

Chacun a amené sa contribution sous forme d'entrées et de desserts et comme plat principal nous avons des coeurs et aiguillettes de canard grillés à la plancha par Philippe et Ricardo.



Tous les jardiniers sont là sauf un qui est en vacances et un autre qui garde sa petite-fille !

C'est une belle occasion de se retrouver dans un autre cadre.

Après le repas, nous enchaînerons avec la rencontre-échanges du mois animée par Anthony Chaulet »



Tout en remuant sa soupe, **Ricardo** a bien voulu nous dévoiler sa recette !

« J'ai récolté deux énormes citrouilles, pas aussi grosses que celles des Américains qui peuvent peser jusqu'à 1000 kg mais de belle taille tout de même !



J'ai donc proposé de réaliser une abobora, soupe à la citrouille à la mode portugaise comme la faisait ma grand-mère dans son village.

Ce n'est pas un velouté.

Dans de l'eau salée je fais cuire des pommes de terre en petits morceaux et je rajoute un peu de viande, du jambon de pays ou du jambonneau pour donner du goût.

Quand c'est cuit, je mixe les pommes de terre et la viande puis je rajoute de l'eau selon le nombre de personnes.

Je rajoute des oignons en lamelles et des haricots rouges et je laisse cuire.

Je coupe ma citrouille en petits cubes que j'incorpore dans la soupe et je laisse cuire encore 15 minutes environ.

Les carrés de citrouille vont fondre dans la bouche.



L'ingrédient essentiel est l'huile d'olive très utilisée dans la cuisine portugaise !

Avec cette variété de citrouille, on peut aussi faire du sucré, des beignets, des gâteaux. »

Le repas a été animé par Anthony Chaulet qui a joué quelques morceaux sur son accordéon dont l'air de « Joyeux anniversaire » pour Ricardo qui soufflait ce jour ses « n » bougies !



Après le repas qui s'est prolongé dans une ambiance très conviviale, les jardiniers se sont réunis autour d'Anthony pour la **rencontre-échanges** dont le thème était « **Novembre au jardin** ».



Dans un climat très sympathique, chacun a pris la parole et au fil des échanges est né le projet de construire un « hôtel à insectes ».

L'atelier démarrera lors de la prochaine rencontre au cours de laquelle chacun apportera sa pierre à l'édifice.

Il est prévu que la structure soit amovible mais d'une construction solide pour résister aux intempéries.

Nous vous tiendrons au courant de l'évolution des travaux !