



**Jardin de Cocagne**  
**Rue Romaine – Lhopiteau 28150 Voves**  
**Carole : 02 37 99 51 61**  
**Jean-Luc : 07 86 00 46 33**

**Site internet : [www.jardinsolibio.fr](http://www.jardinsolibio.fr)**

Email : [solibiovoves@orange.fr](mailto:solibiovoves@orange.fr)

Soli-Bio est producteur de légumes bio, et revendeur de légumes bio, ou en conversion, d'origine française

Pour les légumes produits sur le jardin, le n° de licence ECOCERT est le :  
28/109688/60136

## L'idée Recette

### **Asperges blanches façon mimosa**

**Préparation :** 40 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 500 g d'asperges blanches PRIMEALE
- 5 œufs
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel
- poivre

**Préparation :**

Peler les asperges puis les cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée durant 20 à 30 minutes. Les égoutter dès qu'elles sont cuites.

Cuire les œufs 9 minutes dans l'eau bouillante. Les écaler. En couper 2 en deux. Ecraser la chair des 3 autres.

Faire fondre le beurre.

Répartir les asperges tièdes ou froides dans les assiettes. Ajouter ½ œuf sur chaque assiette. Arroser de beurre fondu puis répartir les œufs écrasés. Parsemer de ciboulette et de persil. Assaisonner de sel et de poivre.

## Panier du

**Date 9 mai 2017**

(Sous réserve de changement de dernière minute)

### **Panier à 11 €**

- Pommes golden : 2,14 €
- Basilic : 4,22 €
- Asperges : 1,70 €
- Navets botte : 1,28 €
- Endives : 1,36 €

### **Panier à 16 €**

- Pommes golden : 3,06 €
- Basilic : 4,22 €
- Asperges : 3,06 €
- Navets botte : 2,55 €
- Endives : 2,72 €

## ACTUALITÉS DU JARDIN

Nous préparons activement la journée du 13 mai. Plusieurs de nos salariés seront présents pour vous faire visiter le jardin.

Nos plants sont superbes, ils vous attendent, et c'est le bon moment pour les plantations. Vous pourrez trouver plusieurs variétés et vous faire plaisir tout en prenant conseil auprès de Jean-Luc et Damien, nos deux encadrants techniques qui se feront un plaisir d'échanger avec vous.

Comparativement à la journée de septembre 2016, nous aurons par contre moins d'artistes, en particulier, pour le moment, aucun musicien ne sera présent. Si vous en avez envie, n'hésitez pas à venir de façon impromptue, nous adorons les surprises !

Nous comptons sur ce moment de rencontre pour nous changer les idées et oublier un moment nos histoires de forage, toujours très compliquées.

Toute l'équipe se fait une joie de partager un moment de détente.

La météo connue à ce jour est mitigée, mais il n'y a pas de pluie annoncée, juste quelques nuages. En cas de crachin, pas de soucis, il y a la serre et nous avons un grand barnum.

Claire Genova

07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**

Pomelos, épinards, carottes botte, pommes de terre, fèves, pâtes, courgettes

(Sous réserve de changement de dernière minute)