



Panier du Date 18 avril

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11 €

- Salade : 1,70 €
- Radis : 1,70 €
- Asperges demi-botte : 3,40 €
- P de T à chair ferme : 2,38 €
- Poireaux : 1,63 €

Panier à 16 €

- Salade : 1,70 €
- Radis : 1,70 €
- Asperges botte : 6,80 €
- P de T à chair ferme : 2,38 €
- Poireaux : 3,26 €

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

Email : 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 à la feta

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g d'asperges vertes
- 200 g de feta
- basilic frais ou congelé
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Couper la feta en dés.

Faire cuire les œufs (durs) et les écraser.

Faire blanchir les asperges avant de les faire revenir dans une poêle avec huile d'olive.

Lorsqu'elles sont dorées, les déposer dans un plat.

Faire chauffer le vinaigre balsamique dans la poêle pour le faire réduire légèrement.

Emietter la feta et les œufs sur les asperges, arroser de vinaigre chaud et parsemer de basilic.

ACTUALITÉS DU JARDIN

Mercredi dernier, cet imposant chantier a démarré:



C'est le début des travaux pour la réalisation de notre forage. Nous savons aujourd'hui qu'il y a de l'eau... Nous attendons de connaître le débit, puis viendra l'installation de la pompe... Belle nouvelle, avec néanmoins une inquiétude. Une fondation n'a pas donné suite à notre dossier. Il nous manque 10 K€.... Les réfections sont en cours

Claire Genova 07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine
Salade, radis, betteraves rouge, carottes, chou-fleur, chou rave, noisettes.

(Sous réserve de changement de dernière minute)