



**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

### Crevettes aux aillets

**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 24 grosses crevettes roses cuites
- 2 aillets
- 15 cl de crème fraîche
- sel, poivre

**Préparation :**

Dans une poêle, mettre les crevettes, la crème fraîche, les aillets coupés menus.

Mélanger.

Saler, poivrer.

Couvrir et laisser mijoter pendant environ 10 min.

Servir chaud.

L'aillet est un légume (légume tige). C'est une pousse verte d'ail qui ressemble à un mini poireau. (il se consomme généralement à la croque-au-sel).

## Panier du Date 25 avril

(Sous réserve de changement de dernière minute)

### **Panier à 11 €**

- Salade : 1,70 €
- Echalotes : 0,48 €
- Betteraves rouges : 1,84 €
- Carottes botte : 2,50 €
- Chou-fleur : 3,06 €
- Aillets : 1,02 €

### **Panier à 16 €**

- Salade : 1,70 €
- Betteraves rouges : 2,75 €
- Chou-fleur : 3,06 €
- Chou-rave : 2,38 €
- Noisettes : 1,70 €
- Aillets : 2,55 €
- Carottes : 1.67 €

## ACTUALITÉS DU JARDIN

J'ai eu plusieurs remarques à propos de l'ambiguïté de ma phrase sur la création de notre page Facebook. Je vous dois quelques éclaircissements.

A titre personnel, je n'étais pas inscrite sur Facebook très volontairement. Je n'ai pas de connexion internet sur mon téléphone, et c'est intentionnel. J'ai une certaine résistance vis-à-vis du fil à la patte numérique. Très impliquée dans plusieurs domaines, je sais aussi faire l'éloge de la paresse, du calme, de la réflexion. C'est, de mon point de vue, essentiel. Ne pas céder aux tendances du contact permanent fait, pour moi, partie de cet objectif. C'est sans doute caricatural, et aussi, certainement, un a priori, ou une méfiance générationnelle.....Ma phrase sibylline traduisait tout cela.....

Heureusement, nous sommes une équipe entre salariés et membres du conseil d'administration. De ce fait, la décision de créer notre page est totalement collégiale et, bien sûr, je suis pour !

C'est d'autant plus important que nous allons vite tenter de valoriser ce réseau. Nous avons de mauvaises nouvelles de notre forage et nous allons avoir un besoin urgent de fonds complémentaires. Il est encore trop tôt pour en parler, mais ce sera le cas la semaine prochaine après notre Conseil d'Administration.

Claire Genova 07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**  
Salade, carottes botte, pommes de terre, kiwis et lentilles

(Sous réserve de changement de dernière minute)