



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

Mijoté de chou vert et lentilles

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 chou pommé (ou 1/2 chou pommé s'il est gros)
- 240 g de lentilles vertes
- 1 bouquet garni (feuille de laurier, thym et queues de persil)
- 30 g de beurre
- persil
- sel poivre

Préparation :

Mettre les lentilles à cuire dans un grand volume d'eau froide avec le bouquet garni. Laisser cuire environ 25 minutes (les lentilles doivent être tendres), égoutter et saler.

Émincer le chou en fines lanières. Le cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée durant 5 minutes puis égoutter soigneusement et mettre dans une poêle avec le beurre, mélanger et laisser cuire durant 50 minutes avant d'ajouter les lentilles.

Poursuivre la cuisson à couvert durant 10 minutes.

Parsemer de persil ciselé puis servir bien chaud.

Panier du

Date 13 juin 2017

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11 €

- Chou blanc nouveau : 2,89 €
- Courgettes : 2,04 €
- Salades : 1,70 €
- Blettes : 2,38 €
- Betteraves bottes : 1,62 €

Panier à 16 €

- Chou blanc nouveau : 2,89 €
- Courgettes : 3,40 €
- Salades : 1,70 €
- concombre : 2,21 €
- haricots vert : 5,44 €

ACTUALITÉS DU JARDIN

Nous avons tenu notre assemblée vendredi 9 juin. Peu d'entre vous ont pu se libérer, c'est dommage.... Vous n'avez pas pu bénéficier du buffet préparé avec nos légumes, par Claire Bauger, la restauratrice de Champrond en Gâtines, qui nous a régalés avec de délicieuses préparations toujours aussi inventives ! Pour vous en convaincre, vous pouvez aller voir sur la page Facebook du jardin, ou encore réserver « au Sébastopol », pour vous rendre compte de la qualité de son travail.....

Lors de notre réunion, nous avons principalement évoqué les différents résultats du jardin :

- De très bons résultats d'insertion, avec, sans aucun doute, la valorisation maximale de notre équipe de permanents qui n'a connu aucun changement, fait exceptionnel depuis la création de Soli-Bio.
- Des difficultés techniques liées aux conditions climatiques de l'année, qui se poursuivent, cette année, avec le problème de notre forage,
- Un résultat financier déficitaire de - 41 K€.

Notre objectif de redressement :

- Consolider nos installations, avec un forage fonctionnel, un bi tunnel qui limite l'impact des intempéries, et à terme, un bâtiment,
- Diversifier nos ressources en nous appuyant sur un réseau d'entreprises partenaires.

Bonne nouvelle, notre commissaire aux comptes a validé nos comptes ! A suivre !

Claire Genova 07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine
Cives, oignons blanc, courgettes, haricots vert, fèves.

(Sous réserve de changement de dernière minute)