



**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

### **Gratin d'aubergines aux tomates et au chèvre**

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 10 minutes

**Ingrédients (pour 5 personnes) :**

- 4 belles aubergines
- 4 tomates fraîches
- 2 bûches de chèvre
- 100 g de gruyère râpé
- huile d'olive
- Sel, poivre

**Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Nettoyez et coupez les aubergines en fines tranches sans les éplucher. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Quand l'huile d'olive est chaude, déposez les tranches d'aubergines dans la poêle et faites-les revenir quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. A la fin de la cuisson, retirez la poêle du feu et déposez les tranches d'aubergine dans une assiette recouverte de papier absorbant. Laissez-les égoutter. Nettoyez et épongez les tomates. Coupez-les en fines rondelles. Coupez également les bûches de chèvre en rondelles. Dans un plat allant au four, superposez en plusieurs couches les tranches d'aubergines cuites, les rondelles de tomates, les rondelles de chèvre et le gruyère râpé. Terminez le montage par du gruyère râpé. Salez et poivrez généreusement le gratin à votre goût. Enfournez et faites pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que le gratin d'aubergines et de tomates soit bien doré. A la sortie du four, servez sans attendre le gratin d'aubergines et de tomates dans les assiettes.

Panier du

**Date 25 juillet**

(Sous réserve de changement de dernière minute)

**Panier à 11 €**

- Salade : 1,53 €
- Courgettes : 1,84 €
- Oignons rouge et bilan : 2,04 €
- Tomates : 3,06 €
- Aubergines : 2,04 €

**Panier à 16 €**

- Salade : 1,53 €
- Concombre : 1,70 €
- Courgettes : 3,06 €
- Oignons rouge et bilan : 2,04 €
- Tomates : 4,59 €
- Aubergines : 2,72 €

## ACTUALITÉS DU JARDIN

Avec le retour de la fraîcheur, qui tourne au froid le matin, nous avons moins la sensation d'être au cœur de l'été ! C'est d'autant plus sensible au jardin car nos horaires changent durant les vacances scolaires : nous débutons la journée à 7 h 30, et il fait frisquet en ce moment, pour terminer à 15 heures.

Même si les fortes chaleurs nous pénalisent toujours un peu, le jardin produit au maximum, en toute logique, durant la période estivale.

Comme tous les étés, nos livraisons diminuent, même si plusieurs d'entre vous compensent en prenant des surplus, plusieurs paniers, ou en faisant un don (merci pour cette solidarité bienvenue !).

Pour vous faire profiter de nos belles récoltes, nous n'hésitons pas à augmenter les quantités, sans que le poids supplémentaire soit comptabilisé dans le coût total. Par exemple, nous avons déjà rajouté une aubergine en cadeau, sans que cela soit spécifié dans la liste des légumes, et ce sera encore le cas cette semaine.

C'est pour nous une façon de vous remercier de votre fidélité et de compenser les périodes plus compliquées..... Nous vous réservons une autre surprise : un essai de melon vous sera proposé bientôt en surplus !

Claire Genova 07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**  
Salade, courgettes, pommes de terre, tomates,  
aubergines

(Sous réserve de changement de dernière minute)