



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

Gratin de Blette et Fenouil

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Ingrédients :

- 400g de blettes
- 3 bulbes de fenouils
- sauce Béchamel
- fromage râpé
- Sel et poivre

Préparation :

Préparez les fenouils : enlevez les tiges et les feuilles, lavez-les, coupez-les en tronçons.

Préparez les blettes : lavez-les et coupez les tiges en tronçons et émincez les feuilles.

Faites cuire les 2 légumes à la vapeur (une cuisson à l'eau gorgera les légumes d'eau). Mélangez ensemble dans un saladier, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à gratin. Réchauffez la Béchamel si elle est refroidie.

Disposez la moitié du mélange blettes-fenouil dans le moule, ajoutez une couche de béchamel puis l'autre moitié du mélange et enfin le reste de la béchamel. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez environ 15 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Panier du

Date 19 septembre

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11 €

- Blette : 2.04 €
- Fenouil : 1.46 €
- Courge : 2.58 €
- Choux fleur : 2.38 €
- Radis : 1.70 €

Panier à 16 €

- Blette : 4.08 €
- Fenouil : 2.92 €
- Salade : 1.70 €
- Choux Fleur : 2.38 €
- Radis : 1.70 €
- Courgette : 3.06 €

ACTUALITÉS DU JARDIN

La rentrée nous incite à reprendre plus précisément le suivi de nos résultats. Le bureau se réunit cette semaine pour préparer le prochain Conseil d'Administration et nous attendons la venue de la comptable pour un arrêté des comptes qui nous permettra d'avoir une vision plus précise de la situation financière du jardin.

Un constat majeur, à partager :

Merci, merci, merci à vous!

Je vous ai parlé, la semaine dernière, de la distribution de dons aux restos du cœur. Le nombre de paniers concernés était déjà au-dessus de la moyenne des autres années. De plus, vous avez particulièrement joué le jeu de la compensation des congés payés, en utilisant toutes les options que nous vous avons proposé, et en en imaginant une nouvelle ! Vous pouviez doubler vos paniers avant et après vos congés. Nous avons, dans ce cas précis, pris soin de vous livrer deux paniers différents. Vous avez eu aussi la possibilité de prendre des surplus. Certains d'entre vous ont innové ! Ils ont pris un panier de taille supérieure durant l'été, en dehors de leurs congés.

Toutes ces initiatives nous permettent de limiter les pertes de chiffre d'affaires de l'été. Entre 2016 et 2017, nous avons à peu près le même niveau de rentrée en juin. En 2016, nous avons perdu 40 % de ce montant, en moyenne, entre juillet et août, contre 25 % cette année ! Au final, ce sont 2000 € de plus, nets, pour le jardin !

Claire Genova
07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine

(Sous réserve de changement de dernière minute)