



**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

### **Croquettes aux Blettes et Pommes de terre**

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 10 min

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 4 feuilles (et côtes) de blette
- 3 pommes de terre cuites
- 4 œufs
- 100 g de farine
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 40 cl de crème liquide
- Sel et poivre
- 4 c à s d'huile d'olive
- Chapelure

**Préparation :**

1. Laver les blettes. Ciseler finement côtes et feuilles. Faire cuire les blettes à la vapeur 10 à 15 minutes.
2. Peler puis écraser les pommes de terre en purée.
3. Casser 3 œufs dans un saladier. Ajouter la farine, l'échalote et l'ail hachés et la crème liquide. Saler, poivrer. Mélanger obtenir une préparation homogène.
4. Ajouter les blettes et les pommes de terre écrasées.
5. Dans une assiette, casser un œuf puis le battre en omelette. Dans une autre verser la chapelure.
6. Former des galettes avec la préparation aux blettes puis les passer successivement dans l'œuf puis dans la chapelure.
7. Faire dorer les galettes 4 à 5 minutes sur; pour qu'elles soient bien dorées. En fin de cuisson déposer les galettes sur du papier absorbant pour éliminer surplus de gras. Puis servir.

Panier du

**Mardi 3 Octobre**

(Sous réserve de changement de dernière minute)

**Panier à 11 €**

- Brocolis : 2.11 €
- Blettes : 2,14 €
- Pommes de terre : 2.04 €
- Salade Scarole : 2.55 €
- Poivrons : 1.70 €

**Panier à 16 €**

- Courgette : 1,79 €
- Blettes : 3.67 €
- Pomme de Terre : 2,04 €
- Salade Scarole: 2.55 €
- Carottes : 2,72 €
- Betteraves Rouge : 2.75 €

## ACTUALITÉS DU JARDIN

Les Artisanales approchent. C'est un beau pari pour le jardin. Nous allons proposer à la vente des paniers spéciaux à 10 € le panier livré en sac papier, et à 20 € le panier livré en cabas du jardin.

Nous nous organisons pour faire face à la préparation des paniers vendredi et samedi, avec une équipe un peu réduite du fait de l'absence de Jean-Luc. Si, par hasard, vous êtes proche de Voves et disponible pour venir donner un coup de main samedi, vous êtes les bienvenus ! Merci de me prévenir afin que nous nous organisions en conséquence.

Autre point de développement du jardin. Nous sommes référencés chez Naturéo à Rambouillet. Notre première livraison aura lieu vendredi prochain. Nous avons aussi trouvé un point de dépôt pour de futurs paniers et nous allons pouvoir reprendre les livraisons avec la cantine de la bergerie de Rambouillet. Nous avons interrompu ce partenariat qui ne valorisait pas suffisamment les frais de déplacement, mais, avec ces trois points de livraison, le transport est rentabilisé ! Le démarrage des livraisons de paniers est prévu pour le 13 octobre : faites circuler l'information. N'hésitez pas à donner mon numéro de portable à toute personne que vous connaissez et qui pourrait être intéressée.

Claire Genova  
07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**  
**Persil, Carottes, Courge Butternut, Choux**  
**fleur, Tomates, Echalotes, Radis**  
(Sous réserve de changement de dernière minute)