



**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 de betterave et de pomme de terre*

**Préparation :** 30min

**Cuisson :** 1h

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 2 betteraves rouges crues
- 6 pommes de terre
- 2 œufs
- 1/2 l de lait demi écrémé
- Comté râpé (50 à 100 g selon les goûts)
- Beurre (30 g)
- Sel
- Poivre

**Préparation :**

Éplucher les pommes de terre et les betteraves rouges puis les découper en fines rondelles. Dans un plat à gratin beurré, mettre une couche de pommes de terre puis une couche de betteraves rouges et ainsi de suite pour finir par une couche de pomme de terre. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans une casserole, faire chauffer le lait.

Pendant ce temps, dans un bol, battre les œufs en omelette, saler et poivrer puis ajouter petit à petit le lait bouillant.

Verser cette préparation sur les pommes de terre et les betteraves rouges.

Parsemer de comté râpé et de morceaux de beurre.

Faire cuire au four au bain-marie.

Il est important de surveiller régulièrement pendant la cuisson au bain-marie qu'il y ait toujours de l'eau dans le récipient.

Laisser cuire environ 1h.

# Panier du Date 24 octobre

## Panier à 11.30 €

- Pomme de terre agria : 2.04€
- Carottes : 2.72€
- Oignons rouge : 1.50€
- Betterave : 1.22€
- Courgette : 1.84€
- Chou kale : 1.53€

## Panier à 16.30 €

- Pomme de terre agria : 2.45€
- Carottes : 2.72€
- Céleri Rave : 2.58€
- Oignons rouge : 2.99€
- Betterave : 2.45€
- Chou-fleur : 2.38€

## ACTUALITÉS DU JARDIN

Quelques informations pratiques :

Nous allons changer la couleur des sacs d'Illiers-Combray, dans un souci de rationalisation des stocks de couleur de sacs. De ce fait, nous aurons besoin du retour des sacs jaunes le plus rapidement possible pour finaliser l'inventaire.

Je vais chercher les agendas jeudi après-midi, vous pouvez commander jusqu'à jeudi 16 heures, profitez-en !

L'objectif de s'implanter sur Rambouillet devient concret. S44 nous allons réaliser notre premier panier test.

Nous effectuons aussi des livraisons sur Naturéo et le restaurant de la Bergerie nationale. C'est une bonne solution pour écouler et valoriser nos surplus de légumes.

Nous serons présents le 15 novembre après-midi, à Lucé, suite à l'invitation de la MGEN, sur un marché organisé dans le cadre du mois de l'Economie Sociale et Solidaire. Vous trouverez le programme complet des événements de organisés dans ce cadre dans votre panier. Bonne lecture.

Claire Genova  
07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**  
**Patates douce, Carotte, Butternut,**  
**Chou Pontoise, Poireaux, Navet violet.**  
(Sous réserve de changement de dernière minute)