



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

TITRE

Préparation : 10 min

Cuisson : 20min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 pommes de terre (types bintjes)
- 1 Cornet d'Anjou
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon (facultatif)
- Huile et vinaigre
- Poivre
- Miel
- Sel

Préparation :

- les [pommes](#) de terre en morceaux.
- Mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée
Pendant ce temps, lavez la cornet d'Anjou essorez-la et coupez les feuilles en morceaux de +/-3 cm.
Déposez la salade dans un plat et émincez l'[ail](#) (et l'[oignon](#)) dessus.
Salez et poivrez.
- Egouttez les pommes de terre et laissez-les tiédir.
- Déposez-les sur la salade et arrosez d'huile, de vinaigre et de miel suivant le goût.
Mélangez le tout.
Servez ce plat avec des [œufs mollets](#) encore chauds (ou des [œufs](#) sur le plat) pour que le jaune s'écoule sur le mélange pommes de terre/salade.

Panier du Mardi 21 novembre

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11 €

- Carottes : 1.90€
- Cornet d'Anjou : 2.55€
- Courge : 2.91€
- Céleri : 1.62€
- Mâche : 1.70€

Panier à 16 €

- Carottes : 2.18€
- Cornet d'Anjou : 2.55€
- Courge : 3.55€
- Céleri : 1.94€
- Chou chinois : 2.89€
- Betterave : 2.45€

ACTUALITÉS DU JARDIN

Le jardin passe en mode hiver, c'est la période la plus dure pour nos maraîchers et pour les permanents. Si vous n'êtes jamais venu au jardin, ou si vous n'avez pas vu le film qui est visible sur notre site, vous ne savez peut-être pas que nous sommes dans des bâtiments préfabriqués. Vous imaginez que la qualité d'isolation laisse à désirer ! Il nous faut donc instaurer des règles strictes de gestion stricte des radiateurs et espérer que le gel ne soit pas trop brutal. En effet ne plus avoir d'eau courante n'est pas facile pour assurer le quotidien de l'équipe.

Comme tous les ans, c'est la période où l'on remarque encore plus le courage de la majorité de nos maraîchers, présents, même en conditions difficiles, et où la négligence des autres est encore plus flagrante !

C'est le quotidien de notre accompagnement avec toutes ses difficultés.... Heureusement, il y aura bientôt notre trêve hivernale, toujours bienvenue. Nous fermons, comme tous les ans au moment des congés scolaires de fin d'année.

Cette année, il n'y aura donc pas de livraisons du 22 décembre 2017 au 7 janvier 2018. Cela représente, bien sûr, une perte de chiffre d'affaires, mais ce repos est vraiment indispensable. Pour compenser, éventuellement, au moins en partie, n'hésitez pas à commander deux paniers avant et/ou après l'arrêt des livraisons, soit semaine 51 en 2017 et semaine 2 en 2018.

Claire Genova
07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine
Pomme de terre, Fenouil, Poireau, Oignon Rouge, Misuna, Chou rouge
(Sous réserve de changement de dernière minute)