



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 chou blanc au curry

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 demi-chou blanc
- 2 tranches de jambon
- 4 pommes de terre
- 40 cl de crème liquide
- 10 g de farine
- 1 cuillère à café de curry

Préparation :

Découper la moitié du chou en lamelles.

Découper les pommes de terre en cubes.

Faire sauter les pommes de terre avec un peu d'huile, ajouter le curry en fin de cuisson

Les mettre de côté.

Faire sauter les lamelles de chou dans un peu d'huile, ajouter une pincée de curry en fin de cuisson.

Mettre une partie du chou sauté au fond du plat à gratin.

Une fois le fond du plat rempli ajouter les pommes de terre et le jambon en lamelles.

Recouvrir de la seconde partie du chou sauté.

Verser la crème dans une casserole, y ajouter de la farine (à vue d'œil).

Remuer énergiquement avec un fouet, mettre du curry jusqu'à coloration jaune (pas plus d'une cuillère à café).

Laisser reposer sans fouetter pour que la crème épaississe.

Verser la crème sur le dessus du plat.

Enfourner pendant 25 minutes à 210°C (thermostat 7).

Panier du Mardi 24 Janvier 2017

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11 €

- Mâches : 2.30 €
- Pommes de terre : 2,04 €
- Chou blanc : 2,50 €
- Kiwis : 1.70 €
- Courge : 2,71 €

Panier à 16 €

- Mâches : 3,83 €
- Pommes de terre : 2,04 €
- Chou blanc : 2,89 €
- Kiwis : 3,40 €
- Courge : 3,55 €

ACTUALITÉS DU JARDIN

Cela fait plusieurs années que nous n'avons pas vécu un hiver rigoureux comme celui-ci !

Pour le personnel du jardin, les conditions de travail sont d'autant plus difficiles que le gel envahit nos canalisations : nous n'avons donc plus d'eau courante !

Vous pouvez donc imaginer que la gestion des toilettes est un peu délicate..... Retour à la chasse d'eau manuelle, au seau. C'est une découverte pour beaucoup.....

Ce fut aussi une surprise pour les enfants du Centre Départemental de l'Enfance qui sont venus en visite samedi après-midi. Retour à des conditions de vie un peu anciennes, du siècle dernier, au moins !

Côté cultures, la serre tient le coup, tout continue de pousser. Les tables chauffantes et l'entourage de plants ont été refaits pour favoriser le démarrage de nos futures cultures.

Dehors, ce gel est une bonne nouvelle. Damien avait pu labourer les surfaces qui en avaient besoin, avant le gel. Avec ce froid intense, les mottes vont se déliter au printemps, ce qui va nous permettre d'avoir d'excellentes conditions de préparation du sol. Le deuxième effet c'est un bon coup de désherbage, particulièrement efficace avec ce froid.

Comme toujours, on peut toujours identifier des facteurs positifs même en situation difficile !

Claire Genova 07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine

Endives, oignons jaune, navets, céleri rave,
carottes

(Sous réserve de changement de dernière minute)