



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 purées de carotte et pomme de terre

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour personnes) :

- 500 g de carottes
- 500 g de pommes de terre
- 2 oignons
- quelques noisettes de beurre
- 2 oeufs
- 10 cl crème fraîche
- 50 g de gruyère râpé
- noix de muscade
- sel, poivre

Préparation :

Peler les carottes et les pommes de terre, puis les plonger dans l'eau bouillante salée et les laisser cuire au moins 40 min.

Les égoutter, les couper en morceaux puis les écraser à la fourchette ou passer au presse-purée.

Peler et hacher les oignons, les faire fondre à la poêle avec un peu de beurre.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème, le gruyère et la noix de muscade.

Incorporer ensuite les oignons fondu, le sel et le poivre, puis la purée de carottes/pommes de terre.

Étaler le tout dans un plat à gratin beurré.

Saupoudrer de gruyère râpé et de quelques noisettes de beurre. Enfourner à four chaud pendant 10 à 15 min, puis déguster.

Panier du Mardi 14 février 2017

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11 €

- Coulis : 3.49 €
- Pommes de terre : 2,18 €
- Chou blanc : 1.45 €
- Carotte : 1,63 €
- Avocat : 1.96 €

Panier à 16 €

- Coulis : 3,49 €
- Pommes de terre : 1.90 €
- Carotte : 1.90 €
- Avocat : 3,91 €
- Ail : 1.53 €
- Poireaux : 2.89 €

ACTUALITÉS DU JARDIN

C'est l'heure du bilan final de notre consultation sur les sacs.

Nous avons eu nettement moins de réponses cette semaine, mais la tendance reste la même et le nombre de réponses est largement représentatif.

Vendredi 10, nous comptons, au total, 80 réponses, soit 38 % d'adhérents qui se sont exprimés.

6 réponses ne rentrent pas dans les réponses proposées, et proposent une zéro sacs ou des sacs en tissus recyclables. Je vous ai déjà dit que nous allons vraiment restreindre l'utilisation des sacs. Pour les sacs en tissus, nous n'avons pas les moyens d'investir maintenant, même avec un système de consigne, et j'ai un doute sur le retour effectif. Les inventaires et les relances sont dévoreurs de temps, or finances et disponibilités nous manquent. Je garde cependant l'adresse !

Autre initiative : une adhérente nous rend des sacs papiers de « drive » qui seraient perdus autrement. Nous les recyclerons comme les autres.

Sur les 74 votes restants nous avons uniquement 7 réponses pour les sacs plastiques non recyclables. Nous allons donc appliquer, à compter de mars, un coût supplémentaire de 0.30€ par livraison.

Merci pour votre participation active !

Claire Genova

07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine

Pois cassés, chou rave, kiwi, mache, courge

(Sous réserve de changement de dernière minute)