



**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

## **Courge spaghetti poêlée au basilic et à la tomate**

**Préparation :** 15min

**Cuisson :** 20min

**Ingrédients (pour personnes) :**

- 1 courge spaghetti
- 50 à 200 g de fromage (parmesan, pecorino, emmental...)
- 2 à 4 c. à soupe de basilic à l'huile (ou en pesto)
- 1 à 2 c. à soupe de concentré de tomates
- Huile d'olive
- Sel et poivre

**Préparation :**

**Cuisson de la courge spaghetti à l'eau...** Pour ce faire, utilisez une grande marmite dans laquelle vous posez la courge. Couvrir d'eau. Amenez à ébullition puis salez l'eau. Laissez cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce facilement la peau et la chair de la courge. Refroidissez-la, en la trempant dans un bac d'eau froide (ceci permet de stopper la cuisson).

Faites cuire la courge spaghetti. Une fois cuite, coupez la courge en deux. Retirez les graines puis la chair.

Dans une poêle, faite revenir la chair avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomates et le basilic à l'huile (ou le pesto de basilic). Faites revenir le mélange quelques minutes. Incorporez le fromage et mélangez jusqu'à ce qu'il se soit bien incorporé à la chair de courge. Assaisonnez. Dégustez chaud.

# Panier du Date 29 aout

(Sous réserve de changement de dernière minute)

## **Panier à 11 €**

- Salade : 1,70 €
- Poivrons couleur : 0,85 €
- Oignons jaune : 0,77 €
- Aubergine : 1,22 €
- Tomates : 2,72 €
- Courge spaghetti : 3,40 €

## **Panier à 16 €**

- Salade : 1,70 €
- Poivrons couleur : 2,13 €
- Oignons jaune : 1,28 €
- Aubergine : 2,45 €
- Tomates : 3,40 €
- Courge spaghetti : 3,40 €
- Basilic:

## **ACTUALITÉS DU JARDIN**

Pour le jardin, la rentrée a déjà commencé. Nous avons fait notre deuxième tournée de coulis avec la conserverie de Marcoussis et nous menons de front plusieurs projets.

Notre premier objectif : trouver du financement pour équiper notre forage. Nous avons eu plusieurs devis et nous avons finalisé un projet adapté à nos contraintes, avec une pompe de faible débit alimentant une cuve de stockage de 300 m<sup>3</sup>, 24 h sur 24, et une installation de reprise d'eau alimentant le réseau d'irrigation avec des sécurités en cas de rupture de flux. Evidemment, tout ceci a un coût : 36 K€ ! Deux dossiers de demande de subventions sont partis et nous allons sûrement lancer un appel à financement participatif pour tenter de collecter des fonds.

Deuxième objectif consolider nos activités. Nous finalisons une offre de partenariat avec des entreprises pouvant s'inscrire dans le cadre de la « Responsabilité Sociétale des Entreprises ». Par ailleurs nous avons enfin de bonnes perspectives de développement commercial vers Rambouillet. Notre objectif : atteindre les 250 paniers par semaine, quand nous arrivons, avant l'été, à 200 paniers par semaine.

Un autre projet, sans but lucratif, va débiter : notre participation à la mise en place d'un jardin partagé au pied des immeubles de Lucé, en partenariat avec le Centre Social du Clos Margis.

En résumé, du pain sur la planche !

Claire Genova      07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**  
Pommes de terre, tomates, blettes, aubergines,  
poivrons, salade, concombre.

(Sous réserve de changement de dernière minute)