



**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 Courge.

**Préparation : 15min**

**Cuisson : 40min**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 kg de courge
- 50 g de comté râpé
- 1 cuillère à soupe de chapelure
- Purée
- Poivre
- Sel
- Muscade
- 5 cl de crème épaisse (ou 10 cl de Boursin)

**Préparation :**

• Éplucher la courge, la couper en dés et la faire cuire à la vapeur à la cocotte-minute, 20 mn sous pression. Elle doit être toute ramollo quand elle est cuite. Mettre le four à préchauffer à 210°C. Sitôt la courge cuite, la passer au mixer, avec (version classique) 50 g de râpé, [sel](#), [poivre](#), [muscade](#), crème ou (version épicée) 1/2 pot de Boursin cuisine aux 3 poivres. Ajouter à la mixture encore chaude de la [purée](#), jusqu'à ce que la texture vous plaise. Dans un plat à gratin, dessus recouvert d'un mélange moitié râpé, moitié chapelure, enfourner pour 20 mn à four chaud (210°C chez moi).

## Panier du Mardi 3 Avril

(Sous réserve de changement de dernière minute)

**Panier à 11.30 €**

- Pomme de terre ( Ditta ) : 2.04€
- Courge musquet : 2.62€
- Carotte : 2.89€
- Poireau : 1.73€
- Pomme : 1.62€

**Panier à 16.30 €**

- Pomme de terre ( Ditta ) : 2.04€
- Barèse : 2.35€
- Courge musquet : 4.11€
- Carotte : 2.89€
- Poireau : 2.89€
- Pomme : 1.62€

## ACTUALITÉS DU JARDIN

Notre financement participatif a connu une belle progression ces derniers jours, nous allons tenter de prolonger d'une semaine, d'autant plus que le réseau national de Cocagne va relayer le message, ce qui peut peut-être nous donner un coup de pouce ! N'hésitez pas à relancer vos contacts, on ne sait jamais, et rappelons-nous qu'il n'y a pas de petit don ! Merci encore pour votre collaboration !

Nous vous sollicitons aussi pour notre journée porte ouverte, « la culture dans tous ses états », du samedi 28 avril.

Ce sera pour vous l'occasion de venir acheter vos plants de légumes bios !

Nos amis de l'association « les artistes euréliens » viendront exposer leurs œuvres et certains d'entre eux seront aussi présents pour dialoguer avec vous. Nous allons aussi organiser un barbecue solidaire, et bio, au tarif de 10 € par personne. Afin de ne pas gaspiller de marchandise, nous lancerons une inscription préalable, mais le paiement se fera le jour même.

Par ailleurs, nous attendons quelques réponses pour d'autres animations. Nous sommes tout à fait preneurs de vos idées sur le sujet : tous les talents sont bienvenus, avec, pour seule limite, nos locaux.... Nous avons déjà accueillis des musiciens et des comédiens et nous sommes totalement prêts à innover !

A bientôt !

Claire Genova 07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**  
Céleri Branche, Oignon, Choux, Radis noir,  
Betterave, Confiture.

(Sous réserve de changement de dernière minute)