



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle



Panier du Mardi 25 septembre 2018

Sous réserve de changement de dernière minute

Panier à 11,30 €

Patate Douce : 3.57€
Brocolis : 3.98€
Oignon jaune : 0.61€
Poivron : 1.28€
Radis noir: 1.36€

Panier à 16,30 €

Patate Douce : 4.76€
Brocolis : 7.07€
Oignon jaune : 1.02€
Poivron : 1.70€
Radis noir : 1.36€

Actualités du jardin

Nous avons été présents à Auneau dimanche, au marché artisanal organisé par le jardin de la préhistoire. L'ambiance était chaleureuse, malgré des conditions météorologiques automnales, très contrastée par rapport à ces dernières semaines ! Nous avons même subi des trombes d'eau impressionnantes !

Au final, nous avons réalisé 160 € de chiffre d'affaires, ce qui peut paraître peu, mais finalement représente un beau résultat si on le rapporte au peu de temps disponible entre les averses.... Nous avons eu probablement moins de trois heures d'éclaircies ! C'est vraiment dommage pour l'association du jardin....

Ce type de manifestations représente toujours des occasions de vous rencontrer et de communiquer sur notre projet plus largement. Nos moyens humains étant limités, nous ne pouvons pas répondre à toutes les sollicitations, mais il ne faut pas hésiter à nous parler d'un événement de ce type : on ne sait jamais !

Dans le même ordre d'idée, nous n'avons pas organisé la brocante que nous envisagions cet automne, mais nous nous rattraperons pour la prochaine manifestation de « la culture dans tous ses états », liée à notre foire aux plants. Une date à retenir : le samedi 18 mai 2019. A vos agendas !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'idée Recette

Cari de patate douce gratiné

Préparation : 20min

Cuisson : 15min

Ingrédients (pour 3 personnes) :

250g patates douces
2 oignons
1 ail
Poivre
Sel
Curry
20 cl de lait de coco
Gruyère

Préparation :

- Eplucher les patates douces et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, éplucher l'[ail](#) et l'[oignon](#) et les couper finement. Faire revenir avec un peu d'huile, l'ail et l'oignon, puis y ajouter les patates douces écrasées. Saler, poivrer, et ajouter 1 peu de [curry](#). Pour finir ajouter à tout ça le lait de coco, mélanger, mettre au four sous le grill avec 1 peu de [gruyère](#) pendant 5 min.

C'est prêt.

Le panier de la semaine

Chou-fleur, Courgette, Pomme de terre,....
(Sous réserve de changement de dernière minute)