



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 13 Novembre 2018

Sous réserve de changement de dernière minute

Panier à 11,30 €

Céleri rave : 2.26€
Pomme de terre (agria) : 2.04€
Chou-Fleur Vert : 2.55€
Mâche : 2.55€
Radis noir : 1.36€

Panier à 16,30 €

Céleri rave : 2.26€
Pomme de terre (agria) : 2.04€
Radis Noir: 1.36€
Mâche : 5.10€
Tomate : 2.50€

Actualités du jardin

Une bonne nouvelle : nous sommes passés à la télévision : regardez « Midi en France » du 13 novembre, et n'hésitez pas à diffuser ! Je vous donnerai le lien quand il sera public.

Cela peut vous aider à nous faire connaître et à soutenir un appel aux dons à relayer, il nous manque 6000 € pour finaliser notre projet d'équipement de forage, essentiel pour notre survie. Le départ de Damien a induit des surcoûts. Nous arrivons, au final, à un budget de 47 000 € ! Finalement, nous avons fait le plus gros du chemin !

Un petit rappel : nous pouvons faire bénéficier nos donateurs d'un crédit d'impôt de 66% pour les particuliers et 60% pour les entreprises.

Comment faire ? Rien n'est plus simple : un chèque à l'ordre de Soli-Bio à envoyer à notre adresse. Rassurez-vous, le prélèvement à la source ne remet absolument pas en cause le crédit d'impôt....

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Purée de céleri-rave

Préparation : 15min

Cuisson : 20min

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 1 boule de céleri-rave
- 75 cl de lait
- 20 g de beurre
- sel et poivre
- noix de muscade (facultative)

Préparation :

Coupez votre boule de céleri-rave en 8 morceaux. Épluchez-les et lavez-les sous l'eau froide. Coupez chaque morceau en dés et mettez-les dans une casserole. Couvrez à hauteur avec du lait. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade râpée. Faites cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes, quand votre couteau s'enfonce facilement, égouttez les morceaux de céleri-rave en conservant le lait de cuisson. A l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un presse-purée, mixez votre purée en ajoutant un peu de lait de cuisson jusqu'à la consistance que vous souhaitez. Ajoutez une belle noisette de beurre, rectifiez éventuellement l'assaisonnement et servez.

A déguster, sans modération...

Le panier de la semaine

Courge, Blette, botte de radis, Carotte....
(Sous réserve de changement de dernière minute)