



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce

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



Panier du Mardi 20 Novembre 2018

Sous réserve de changement de dernière minute

Panier à 11,30 €

Courge vif d'étampe: 2.72€
Oignon jaune : 1.77€
Radis botte : 1.70€
Carotte : 2.45€
Blette : 2.14€

Panier à 16,30 €

Courge vif d'étampe: 4.08€
Oignon jaune : 1.77€
Radis botte : 1.70€
Carotte : 2.45€
Blette : 3.06€
Mâche : 2.89€

Actualités du jardin

Bonjour,

Nous avons fait la journée avec les enfants comme vous avez pu voir les photos sur Facebook. La journée a été joyeuse et animé, les enfants étaient ravis.

Actuellement sur le jardin nous manquons de maraicher le recrutement est difficile donc n'hésitez pas à en parler autour de vous.

LE FROID et l'équipe réduite rende les taches plus compliquée nous, nous excusons de ce fait si vos légumes sont plus terreux que l'ordinaire.

Vous pouvez retrouver le reportage de la conserverie sur le site de soli-bio. Bonne lecture à vous.

TYPHAINE

L'idée Recette

Purée de céleri-rave

Préparation : 10min

Cuisson : 50min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800g de potiron
- 3 cuil de crème fraîche épaisse
- 100g de Comté râpé
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre, muscade

Préparation :

- Préchauffer le four à 210°C
- Epépiner et découper le potiron en cubes
- Le déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, avec une gousse d'ail découpée
- En lamelles, saler
- Enfourner pour 20 minutes environ
- Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche et le fromage, salé, poivrer, ajouter une pincée de muscade
- Une fois le potiron cuit, le verser dans un plat à gratin et recouvrir de la préparation à la crème
- Enfourner jusqu'à ce que le gratin soit doré. Environ 30mn.

Bonne dégustation !!

Le panier de la semaine

Navet, pomme de terre, salade, radis noir,
lentille, chou...

(Sous réserve de changement de dernière minute)

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

Jardin de Cocagne
Rue Romaine – L'hôpiteau 28150 Voves
<http://www.jardinsolibio.fr>
solibiovoves@orange.fr
Oumou : 02 37 99 51 61
Cindy : 07 85 82 75 53