



Soli-BIO



le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce

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

Panier du Jeudi 05 Décembre 2018

Sous réserve de changement de dernière minute

Panier à 11,30 €

Courge: 3.58€
Carotte: 1.36€
Mâche: 1.87€
Cèleri rave: 3.06€
Poire: 1.02€

Panier à 16,30 €

Carotte: 2.18€
Courge: 3.57€
Mâche: 1.87€
Cèleri rave: 3.06€
Poire: 2.04€
Mizuna: 3.23€

Actualités du jardin

Bonjour à tous.

Comme vous pouvez le voir sur Facebook nous avons des endives en préparation pour vos futurs paniers. Ça sent vraiment l'hiver ;-)

Jean Luc est revenu sur le jardin à plein temps. Nouvelle équipe d'encadrants au complet pour commencer une nouvelle année.

Pour votre info Le jardin ferme pour les fêtes de fin d'année du vendredi 21 décembre 2018 au lundi 7 Janvier 2019 donc nous préparons tout ce qu'il faut avant.

TYPHAINE

L'idée Recette

Cèleri rave rôti à l'ail

Préparation : 15min

Cuisson : 1h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 céleri rave pelé
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 ail
- 5 branches de persil plat
- 1 yaourt nature
- Poivre / Sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 180-190°C (thermostat 6-7).

Dans un plat à gratin, mélanger le [céleri](#) coupé en cubes de 3 cm avec l'huile d'olive. Ajoutez la tête d'[ail](#) entière et faites cuire 1h en retournant les légumes de temps en temps.

En fin de cuisson, coupez la tête d'ail en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le [persil](#) et le yaourt.

Salez et poivrez et servir immédiatement.

Le panier de la semaine

Chou, Radi noir, mâche, pomme de terre, ...
(Sous réserve de changement de dernière minute)