



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

Email : 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

Aubergines farcies

Préparation : 15min

Cuisson : 40min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 aubergine
- 2 oignons
- 1 tomate
- 1 oeuf
- Condiments (sel, poivre, persil, ail, basilic, huile d'olive...)
- 25 g de gruyère râpé

Préparation :

Coupez l'[aubergine](#) en deux dans le sens de la longueur. Fendez la chair de l'aubergine.

Faites couler un filet d'huile d'olive sur la surface, et enfournez à 250° pendant une demi-heure. Retirez la chair des aubergines et coupez-la finement.

Faites blanchir les [oignons](#) à feu doux pendant un bon quart d'heure sans les faire griller... au bout de 5 min.

Puis ajouter la tomate coupée en petits dés et l'ail, en laissant à feu très doux.

Ajoutez la chair d'aubergine et assaisonner. Ajouter le [persil](#) et le [basilic](#) puis l'œuf battu.

Mélangez bien le tout et remplissez les demi-aubergines. Recouvrez de [gruyère](#) râpé.

Remplacez pendant 5 à 10 mn dans le four encore chaud.

Panier du Mardi 10 Juillet

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11.30 €

- Aubergine : 1.70€
- Courgette : 1.84€
- Concombre : 1.70€
- Tomate : 1.70€
- Carotte : 2.72€
- Pomme de terre : 1.10€

Panier à 16.30 €

- Haricot : 4.22€
- Aubergine : 2.72€
- Courgette : 3.67€
- Concombre : 1.70€
- Tomate : 3.40€

ACTUALITÉS DU JARDIN

Décidément, les intempéries nous auront joué des tours bien au-delà de nos prévisions. Comme en 2016, nous ne produirons pas de panais. Nos épinards sont montés en graine, ainsi que les blettes.

Nos salades ont aussi souffert : trop d'eau, puis attaque sauvage de lièvres. Nous avons un répulsif efficace, à base de déchets de poisson, qui est homologué en bio, mais son effet a été limité du fait de la succession d'épisodes pluvieux qui a lessivé régulièrement le produit....

Nous allons bientôt pouvoir évaluer les dégâts, en espérant que cela n'atteigne pas le montant de 2016 : 15 000 €.

Nous avons eu aussi des problèmes de qualité. Nos maraîchers ont mal évalué la taille des haricots à retenir. De ce fait, les cosses qui vous ont été livrées ont parfois été immangeables...

Nous sommes bien conscients de ce soucis, qui, heureusement n'a pas concerné tout le monde : nous nous en sommes rendu compte rapidement, et, normalement, tout est rentré dans l'ordre.

Néanmoins, nous réfléchissons à une solution de compensation pour la semaine prochaine.....

Claire Genova 07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine

Ciboule, Aubergine, Courgette, Tomate,
Concombre, Pomme de terre

(Sous réserve de changement de dernière minute)