



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

Salade de pommes de terre aux oignons et à la ciboule

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 750 g Pomme de terre moyenne à chair ferme
- 2 Oignon rouge
- 1 botte Ciboule
- 1 bouquet Herbe fraîche (cerfeuil, persil...)
- 150 g Fromage blanc
- 3 c. à soupe Huile d'olive
- 1 Citron (le jus)
- Sel et poivre

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante pendant 20 min. Égouttez et laissez tiédir.

Détaillez les oignons rouges en fines rondelles.

Épluchez et coupez les ciboules en tronçons en conservant un peu de vert. Hachez finement les herbes avec quelques tiges vertes des ciboules. Coupez les pommes de terre encore tièdes en morceaux.

Mettez-les dans un grand plat, arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron, ajoutez la moitié des herbes, salez et poivrez. Mélangez délicatement.

Répartissez les rondelles d'oignons sur la salade. Dans un bol, mélangez le fromage blanc avec le reste d'herbes, un peu de sel et de poivre.

Ajoutez la sauce aux herbes et servez aussitôt.

Panier du Mardi 17 Juillet

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11.30 €

- Ciboule : 0.60€
- Aubergine : 1.36€
- Courgette : 2.14€
- Tomate : 2.72€
- Concombre : 1.70€
- Pomme de terre : 2.04€

Panier à 16.30 €

- Ciboule : 1.19€
- Aubergine : 2.72€
- Courgette : 3.06€
- Tomate : 5.10€
- Concombre : 1.70€
- Pomme de terre : 2.04€

ACTUALITÉS DU JARDIN

Décidément, 2018 ne sera pas l'année de la qualité pour nous, du moins pour le moment.....

Contrairement à ce que j'avais annoncé dans une précédente feuille de chou, nous avons un gros souci sur l'un de nos légumes : les haricots qui vous ont été livrés ont été, au moins en partie, aussi immangeables lors de la deuxième tournée que la première fois.

Nous avons prévu, dans le panier de cette semaine, de vous livrer deux kilos de pommes de terre de l'ancienne récolte (qui viennent de notre voisin Damien Leroy), pour le prix d'un kilo. Cela explique la recette du jour et c'est aussi une provision pour les futurs barbecues !

Face aux autres problèmes de ces dernières semaines, Mélanie va aussi vous faire un autre cadeau à partir de nos légumes d'été.

N'hésitez surtout pas à nous faire part de vos remarques lorsque vous remarquez des défauts de livraison, c'est essentiel pour nous, afin de rectifier le tir (ou de tenter...). C'est d'autant plus important que nous savons bien que vous le faites toujours avec beaucoup de bienveillance !

Profitons du soleil, en vacances ou non !

Claire Genova
07 86 00 86 31

Je vous mets en plus 1 concombre et 2 courgettes qui sont un peu grosse mais reste consommable soit en farcie soit à congeler pour la soupe de cette hiver
Cordialement

Le panier de la semaine prochaine

Tomate, Poivron, Oignon Rouge, ...

(Sous réserve de changement de dernière minute)