



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

Fenouils braisés

Préparation : 5 min

Cuisson : 40min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 bulbes de fenouils
- 1 citron
- 1 verre de vin blanc
- 1 branche de thym
- 2 gousses d'ail
- Poivre / Sel
- Huile d'olive

Préparation :

Les couper en 2 dans la longueur.

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, y mettre les fenouils à revenir pendant 10 mn environ, ils doivent un peu se colorer.

Au bout de 5 mn, ajouter les gousses d'[ail](#) pelées et coupées en 2.

Verser ensuite le jus de citron, le vin blanc, ajouter le [thym](#) et assaisonner.

Cuire à couvert pendant environ 30 mn : les fenouils doivent être tendres et confits et le jus très réduit.

LES JOVIETTES

Pour la cuisson des pâtes : 4 à 5min

Ingrédients : Farine de blé dur BIO100%, eau.

Consommer de préférence avant 05 /2020

A conserver aux sec.

Panier du Mardi 29 mai

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11.30 €

- Thym : 1.36€
- Carotte botte : 2.89€
- Pates : 3.83€
- Kiwi : 1.79€
- Fenouil : 1.12€

Panier à 16.30 €

- Thym : 1.36€
- Carotte botte : 2.89€
- Pates : 5.99€
- Courgette : 3.40€
- Fenouil : 2.24€

ACTUALITÉS DU JARDIN

Nous attendons la réponse définitive de notre commissaire aux comptes pour vous envoyer l'invitation officielle pour notre Assemblée Générale.

Ainsi que je l'évoquais la semaine dernière, elle se tiendra probablement le lundi 11 juin de 21 h à 22 heures au lycée Efragrir/Franz Stock de Mignéres. Pour ceux qui ne sont pas habitués à ce moment, nous prendrons le temps d'échanger après la partie plus officielle autour d'un buffet avec les préparations de Claire Beauger, restauratrice du « Sébastopol » à Champrond en Gâtine, Elle concocte toujours de belles préparations à partir de nos légumes, bien sûr ! Vous aurez ainsi l'occasion de goûter au « philtre d'amour », cocktail bio à base de jus de pomme, de cassis et différentes épices, préparation de la « Reinette Verte », entreprise perchonne située de l'autre côté de la « frontière », dans le département de l'Orne.

Avec l'invitation à l'Assemblée Générale, vous trouverez aussi un appel à candidature pour vous présenter, si vous le souhaitez, au Conseil d'Administration de notre association. En cette période difficile, nous avons besoin, plus que jamais de toutes les bonnes volontés.

Faire partie du Conseil d'Administration est une possibilité. Pour le moment, et compte tenu des personnes présentes à ce jour, les réunions du CA ont lieu généralement le mardi soir, à 20 h 30 à Moinville La Jeulin. Un changement de lieu est toujours possible !

Autre possibilité, pour ceux d'entre vous qui sont à la retraite et qui sont intéressés par notre projet : devenir bénévole actif. Tous les domaines peuvent nous intéresser, si, si, je vous assure ! L'offre est bien évidemment aussi valable pour les personnes en activité, mais nous savons à quel point ce peut être compliqué.....Je vous laisse donc cogiter sur ces propositions. N'hésitez pas à me contacter (mail ou téléphone)

Claire Genova 07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine

Rhubarbe, Fève, Artichaut, Pomme de terre nouvelle,
Courgette, Petit pois

(Sous réserve de changement de dernière minute)