



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

Tatin de chou et de pommes

Préparation : 30min

Cuisson : 40min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1/4 chou vert (300g)
- 5 pommes
- 350 g de saucisses de Toulouse
- 2 oignons
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 60 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- Sel / Poivre

Préparation :

Faites cuire le chou 5 min dans l'eau bouillante salée.

Rafraîchissez-le et égouttez-le. Coupez-le finement.

Hachez les [oignons](#). Faites-les fondre 3 min à la poêle dans le [beurre](#) sur feu doux.

Ajoutez la chair de la saucisse et faites la cuire 1 min.

Ajoutez le chou et les baies de [genièvre](#). Poursuivez la cuisson 10 min.

Beurrez généreusement un moule à tarte. Saupoudrez-le de sucre.

Coupez les [pommes](#) en quartiers. Pelés et taillez en lamelles épaisses. Disposez en rosace dans le moule.

Poivrez puis versez le contenu de la poêle par-dessus. Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la [pâte feuilletée](#). Piquez-la à la fourchette. Déposez-la sur le moule. Glissez les bords à l'intérieur. Enfournez pour 25 Min. Laissez reposer 5min et démouler. Servez chaud.

Panier du

Mardi 19 juin 2018

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11 €

- Pomme de terre : (nouvelle) 2.13€
- Pomme : 2.14€
- Aubergine : 1.36€
- Chou Cabus : 2.38€
- Haricot : 2.64€

Panier à 16 €

- Pomme de terre : (nouvelle) 2.13€
- Blette : 4.38€
- Pomme : 3.57€
- Aubergine : 3.16€
- Chou Cabus : 2.38€

ACTUALITÉS DU JARDIN

Nous attendons toujours que le beau temps s'installe...

Néanmoins, les vacances arrivent à grand pas..... Vous allez être nombreux à vous absenter pour des congés bien mérités ! Pour nous, c'est toujours une période délicate : le jardin va produire un maximum, et nos livraisons de paniers vont diminuer de façon drastique. Nous avons choisi, depuis la création du jardin, de ne pas vous imposer de nombre de paniers par an. L'objectif est de garder une notion de plaisir partagé et d'adaptation à des conditions de vie professionnelle (ou autre !), qui sont éminemment variables.

Pour compenser cette perte de Chiffre d'Affaires, nous vous proposons d'utiliser notre souplesse avec de multiples possibilités :

- Vous pouvez proposer à un proche de venir chercher votre panier, une occasion pour faire connaître nos légumes,
- Vous pouvez prendre deux paniers avant de partir et/ou, en revenant de vacances,
- Vous pouvez donner votre panier aux restos du cœur, avec qui nous avons un partenariat actif depuis plusieurs années.

Comme nous prenons aussi des vacances en nous relayant, nous vous demanderons de nous préciser à l'avance vos absences. Carole vous enverra très prochainement un message dans ce sens.

Claire Genova

07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine
Carotte, Oseille, Haricot, Oignon blanc, Courgette, pomme de terre, Concombre.

(Sous réserve de changement de dernière minute)