



**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](http://www.jardinsolibio.fr)**

Email : [solibiovoves@orange.fr](mailto: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

## Gratin de légume d'été

**Préparation : 15min**

**Cuisson : 15 min**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 courgette
- 1 Aubergine
- 4 tomates
- 125 g de mozzarella
- Fromage râpé
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Basilic frais
- Herbes de Provence
- Huile d'olive

**Préparation :**

Préchauffer le four à 180° (th.6). Laver les légumes. Couper la tomate, la courgette et la mozzarella en rondelles. Couper l'aubergine en cubes.

Éplucher la gousse d'ail et frotter le fond du plat (*allant au four*) avec. Verser un filet d'huile d'olive et ajouter les cubes d'aubergine. Saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provence.

Ajouter ensuite les rondelles de tomates, courgette et mozzarella (*en les alternant à la manière d'un tian*). Saler, poivrer, parsemer de fromage râpé et enfourner durant 15 à 20 minutes. Ajouter le basilic frais ciselé. C'est prêt!

## Panier du Mardi 31 Juillet

(Sous réserve de changement de dernière minute)

**Panier à 11.30 €**

- Pomme de terre : 2.04€
- Tomates : 2.72€
- Aubergine : 1.70€
- Concombre : 1.70€
- Courgette : 1.84€
- Poivron Vert : 0.98€

**Panier à 16.30€**

- Pomme de terre : 2.04€
- Tomates : 5.10€
- Aubergine : 2.72€
- Concombre : 1.70€
- Courgette : 2.75€
- Poivron Vert : 1.56€

## ACTUALITÉS DU JARDIN

Nous sommes allées, Cindy et moi, voir notre nouveau site de transformation. Pour les plus anciens, petit rappel historique. En 2011, nous avons fait transformer nos tomates en jus. C'était la Reinette verte qui opérait. Le produit avait eu peu de succès. Nous avons arrêté, mais nous continuons à travailler avec eux pour des pommes et différents jus, dont le fameux « philtre d'amour ».

Essai suivant, la conserverie Derung, à Saint Ouen l'Aumône. Deux heures et demie de route, c'était un peu exagéré... Deux ans plus tard, la conserverie de Marcoussis a ouvert. Pour nous, c'était une opportunité d'autant plus intéressante qu'elle faisait travailler du personnel en insertion professionnelle. De plus, la première année, les bocaliers étaient consignés et cela représentait une source de réduction des coûts. Malheureusement, dès la deuxième années les pots n'étaient plus repris, et nous avons du augmenter le prix des coulis.....

C'est grâce au jardin de Cocagne d'Orléans que nous avons établi le lien avec « la Racinerie ». Cette belle entreprise a été créée par un collègue maraîcher qui a vraiment le goût du produit cuisiné. Après notre visite, nous avons décidé de commencer la collaboration avec la confection de velouté tomates courgettes... A déguster cet hiver !

Claire Genova 07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**

Tomate, Aubergine, concombre,....

(Sous réserve de changement de dernière minute)