



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle



Mardi 3 septembre 2019

Panier à 11,30 €

Tomates Ancienne : 4.08€
Pomme de terre : 1.80€
Oignon Rouge : 1.91€
Poivron : 1.22€
Concombre : 1.70€

Panier à 16,30 €

Tomates Ancienne : 5.72€
Pomme de terre : 2.05€
Oignon Rouge : 2.13€
Céleri-branche/pâtisson : 1.36€
Poivron : 2.45€
Aubergine : 2.24€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Cette fois c'est vraiment la rentrée et l'équipe est au complet.

Alain, notre nouvel encadrant technique chargé de la production a pris ses fonctions lundi 2. Nous espérons qu'il restera plus longtemps que les trois personnes précédentes sur ce poste en une année ! Les enjeux sont importants, quand on voit les problématiques exceptionnelles de cette année. Vous avez probablement suivi les messages d'alerte concernant la baisse drastique des populations d'insectes au niveau mondial. Contradiction : nous avons connu une invasion impressionnante d'altises, parasite des crucifères (choux, navets, radis...), entre autres ! Nous sommes loin d'être les seuls : tous les maraîchers de la région sont concernés.... De sacrés challenges à relever !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

TIAN DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET OIGNONS ROUGES À LA MOZZARELLA

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 tomates
2 pommes de terre
1 oignon rouge
Piment d'Espelette
Mozzarella
Sel ou sel fin
Poivre
Huile d'olive

Préparation :

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau. Quand elles sont cuites, égouttez-les et laissez-les tiédir.

Pelez-les et coupez-les en tranches de 3 ou 4 mm d'épaisseur.
Rincez les tomates et coupez-les en tranches.
Pelez l'oignon rouge et coupez-le en rondelles.
Disposez les tranches de pomme de terre, de tomate et d'oignon en alternant.
Versez un filet d'huile d'olive sur le tout et saupoudrez de piment d'Espelette, poivrez et salez.

Faites cuire au four à 180-200°C pendant 15 minutes, à mi-cuisson, parsemez avec de la mozzarella .
Recouvrez le plat d'une feuille d'alu si cela brunit de trop.

Servez aussitôt avec quelques feuilles de basilic.

Le panier de la semaine prochaine

Tomates, Betterave, échalotes....
(Sous réserve de changement de dernière minute)