



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du mardi 19 février 2019

Panier à 11,30 €

Mesclun : 2.55
Noix : 1.96€
Céleri-rave : 2.62€
Blette : 1.94€
Panais : 2.04€

Panier à 16,30 €

Mesclun : 5.10€
Radis glaçon : 1.70€
Noix : 2.32€
Céleri-rave : 2.62€
Panais 4.08€

"Légume" : production du jardin
* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous préparons activement la saison de production qui doit nous permettre, grâce à la finalisation de l'installation de notre forage, de cultiver 0.7 hectares supplémentaires par rapport aux années précédentes.

Du fait de l'augmentation de notre production, nous allons rechercher de nouveaux adhérents.

Vous pouvez nous aider dans ce sens de plusieurs façons :

- En parrainant un nouvel adhérent, nous vous offrirons un panier à 16,30€,
- Nous recherchons un point de livraison sur Rambouillet. Vos bonnes idées sont bienvenues, y compris, pour ceux d'entre vous qui auraient du temps, une prospection de votre part, sur place, pour rencontrer des commerces qui sembleraient intéressants.

N'hésitez pas à nous contacter à ce sujet !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Soupe de panais et de céleri-rave avec chips de panais

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

- 200 g de [céleri-rave](#)
- 300 g de [panais](#)
- 1 panais pour les chips
- 2 petites [pommes de terre](#)
- 1 [oignon](#) doux
- 1 gousse d'ail
- 1 L de bouillon de légumes
- Sel et poivre, beurre
- quelques gouttes d'huile de truffe

Préparation

- Épluchez les panais et le céleri-rave et ciselez-les ainsi que l'oignon et l'ail. Faites revenir dans le beurre à feu doux, puis arrosez de bouillon de légumes. Coupez les pommes de terre en dés et ajoutez-les à la casserole. Salez et poivrez et laissez sur le feu, avec le couvercle.
- Mixez le tout pour obtenir une soupe lisse et finissez avec un peu de purée de truffe ou quelques gouttes d'huile de truffe.
- Lavez le panais supplémentaire et coupez-le en tranches extrêmement fines. Plongez les chips dans la friteuse et servez-les avec la soupe.

Le panier de la semaine prochaine

Endives, mâche, oignon jaune, PDT, persil
(Sous réserve de changement de dernière minute)