



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 06 MAI 2019

Panier à 11,30 €

Panier à 16,30 €

Basilic : 3.74€
Radis Botte : 1.70€
Salade : 1.70€
Pomme de terre
Nouvelle : 2.18€
Panais : 1.43€

Basilic : 3.74€
Salade : 1.70€
Betterave botte : 3.23€
Carotte botte : 2.72€
Pomme de terre
nouvelle : 1.90€
Panais : 2.45€

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

Actualités du jardin

Nous préparons activement le 18 mai, mais nous ne sommes pas totalement aidés par les éléments.....

Nous attendons toujours les réparateurs de la serre. Ils sont bien venus la semaine dernière, mais le matériel nécessaire n'avait pas été livré.... C'était moins efficace !

Heureusement, le froid nous rend service : nous avons moins besoin d'ouvrir ou de compter sur les ouvertures automatiques. Fixer la date de notre journée « portes ouvertes » après les saints de glace s'est révélé particulièrement opportun cette année ! Cindy n'a pas encore communiqué sur les différentes variétés de plants du fait de ce froid persistant.

Dès que nous en saurons plus, je vous repreciserai les espèces et variétés disponibles.

Autres déboires, le tracteur en panne et l'installateur de l'irrigation aux abonnés absents : on résiste !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'idée Recette

PUREE DE PANAIS

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

300g de panais
1 dl de lait
1 pincée de noix de muscade râpée
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel

Préparation :

Pelez les panais et coupez-les en morceaux. Disposez les panais dans un panier vapeur et faites-les cuire 20 min à la vapeur. Vérifiez la cuisson des panais avec un couteau. Ils doivent être fondants.

Versez le lait dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Lorsque les panais sont cuits, réduisez-les en purée à l'aide d'un presse-purée. Ajoutez le lait chaud et mélangez bien.

Le panier de la semaine prochaine

Riste d'aubergines, flageolets, carottes botte...
(Sous réserve de changement de dernière minute)