



# Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



## Panier du mardi 6 Aout 2019

**Panier à 11,30 €**

Pomme de terre  
nouvelle : 1.94€  
Betterave botte : 3.23€  
Tomates : 3.57€  
Aubergine : 1.12€  
Courgette : 1.12€

**Panier à 16,30 €**

Tomates : 5.00€  
Aubergine : 2.99€  
Courgette : 2.99€  
Chou rouge : 1.77€  
Poivron : 2.93€

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

## Actualités du jardin

Nos poireaux sont Dans le champ....  
Et notre irrigation fonctionne bien....



## L'Idée Recette

### TATIN D'AUBERGINES

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 35 min**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

2 aubergines (pour faire environ 350 g)  
2 cuillères à soupe de pignons de pin  
1 pâte feuilletée  
2 cuillères à soupe de sucre ou de cassonade  
Huile d'olive  
Romarin / Poivre

**Préparation :**

Coupez l'aubergine en tranches, puis les faire griller dans de l'huile d'olive.  
Huiler un moule à tarte, saupoudrer le fond de sucre et de pignons de pin. Répartir le romarin.  
Y ranger les tranches d'aubergine et, ajouter un peu d'huile d'olive. Saupoudrer un peu de poivre.  
Étaler dessus la pâte à tarte en rentrant les bords sur les côtés. Mettre à four chaud 35 min.  
Démouler en retournant le moule, les légumes et les pignons ont caramélisé.

## Le panier de la semaine prochaine

Tomates, Céleri-branche, pâtisson, courgette,  
aubergine, ...  
(Sous réserve de changement de dernière minute)