



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du mardi 13 Aout 2019

Panier à 11,30 €

Courgette : 1.50€
Aubergine : 1.50€
Poivron : 1.63€
Pomme de terre nouvelle : 2.58€
Tomates : 3.57€

Panier à 16,30 €

Pâtisson : 1.36€
Courgette : 2.81€
Aubergine : 2.81€
Betterave botte : 5.10€
Tomates : 3.57€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

L'été bat son plein, même si les températures plus que fraîches peuvent nous faire douter.....

Au jardin, Cindy avait pris des mesures pour faire face aux grandes chaleurs potentielles en commençant la journée de travail à 6h30, mais, cette semaine, ce n'est pas franchement indispensable..... Impossible de prévoir de telles différences de climat en si peu de temps, c'est sûr !

Par contre, le fait immuable du moment, c'est d'être une période de congés pour beaucoup d'entre vous quand le jardin produit un maximum.... Nous remercions tout ce que vous faites pour limiter nos pertes de chiffre d'affaires, mais il nous reste de la marchandise ! Nous avons commencé à faire faire des transformations à la Racinerie, comme l'année dernière, avec des nouveautés.

Pour le moment, nous avons déjà en stock pour cet hiver : du velouté courgettes/tomates, du velouté du soleil (tomates/aubergines/poivrons) et du coulis de tomates. En prévision, du gaspacho qui pourra nous donner un rayon de soleil au printemps prochain, quelle que soit la météo !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Tarte aux aubergines, tomates et parmesan

Préparation : 20 min

Cuisson : 20min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour la pâte :

100 g de farine

50 g de beurre

2/3 fond de verre d'eau, sel

2/3 trait d'huile d'olive

Pour la garniture :

200 g d'aubergine grillées

2 tomates coupées en dés (c'est meilleur sans les pépins!)

2/3 boule de mozzarella coupée en dés

Parmesan râpé

Huile d'olive

Préparation :

La pâte : mélanger rapidement avec la paume de la main la farine, le sel et l'huile avec le beurre ramolli en pommade.

Ajouter un trait d'eau, pour lier et rassembler la pâte en boule (si elle est trop collante, rectifier en ajoutant de la farine), et laisser reposer 1 h si possible.

Garniture : étaler la pâte dans un plat fariné, saupoudrer le fond de tarte de parmesan râpé, puis étaler la moitié des aubergines.

Parsemer de la moitié des tomates et de mozzarella, saler, poivrer, et répéter une fois l'opération.

Terminer avec un filet d'huile sur l'ensemble, puis du parmesan.

Enfourner pendant 20 min à thermostat 6/7 (200°C), et servir tiède ou froide.

Le panier de la semaine prochaine

Concombre, tomates, poivron, courgette, aubergine...

(Sous réserve de changement de dernière minute)

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

Jardin de Cocagne
Rue Romaine – Lhôpital 28150 Voves

<http://www.jardinsolibio.fr>

solibiovoves@orange.fr

Carmen : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53