



Panier du mardi 20 août

Panier à 11,30 €

Concombre : 1.70€
Tomates Ancienne : 4.49€
Courgette : 1.50€
Aubergine : 1.50€
Poivron : 1.63€

Panier à 16,30 €

Tomates ancienne : 5.71€
Courgette : 2.99€
Aubergine : 2.99€
Poivron : 2.65€
Céleri Branche : 1.33€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

La rentrée approche, et notre équipe de permanents se consolide. Carmen nous a dépannés après le départ d'Oumou, mais nous savions que ce n'était que de façon temporaire. Malheureusement, nous avons découvert, avec Carmen, tout un ensemble de dysfonctionnements qui ont pris énormément de temps pour être rectifiés. Par ailleurs, le tuilage entre les deux a été bref, afin de limiter les dégâts causés par les erreurs cumulées et en forte augmentation les derniers temps. Facteur aggravant, les informations transmises se sont révélées souvent erronées, ce qui a compliqué la tâche de Carment.....

Certains d'entre vous ont particulièrement pâti de tout ce galimatias accentué par les congés des uns et des autres..... Je tiens à m'excuser, au nom de toute l'équipe, pour toutes les erreurs de ces derniers temps, renforcées par des soucis du serveur orange. Je suis d'ailleurs preneuse de bénévolat de compétence ! Un informaticien serait bienvenu pour nous aider à ouvrir des adresses gmail de transition pour résoudre ce dernier souci.

Bref, Virginie est arrivée vendredi dernier, et, cette fois, nous espérons enfin partir sur de bonnes bases, grâce au travail de défrichage de Carmen (bases de données et comptes consolidés). Bonne rentrée !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Gratin d'aubergines courgettes et tomates

Préparation : 25 min

Cuisson : 50min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

400 g d'aubergine
400 g de courgette
400 g de poivron rouge
50 cl de coulis de tomate
2 oignons / 2 gousses d'ail
1 cuillère à café de thym / 2 feuilles de laurier
8 feuilles de basilic haché
100 g de parmesan / 120 g de gruyère râpé
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 pincées de sucre/ Poivre/ sel

Préparation :

Détailler les aubergines et les courgettes dans la longueur. Eplucher et hacher les oignons et l'ail. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse y mettre les courgettes et les aubergines à revenir séparément. Réserver. Remettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la sauteuse y faire revenir l'ail et les oignons. Ajouter le coulis de tomates, le thym et le laurier. Salait et poivrer. Laisser cuire 15 mn.

Couper les poivrons en 2. Retirer les graines et les cloisons blanches. Passer la chair au mixeur avec le sucre et une pincée de sel.

Huiler un plat à gratin y disposer une couche d'aubergines, recouvrir de sauce puis mettre une couche de courgettes. Continuer en alternant les ingrédients. Parsemer de basilic et de copeaux de parmesan. Verser le coulis de poivrons. Parsemer de gruyère râpé. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Préchauffer le four et mettre le plat pendant 30 mn à 220°C.

Le panier de la semaine prochaine

Tomates ancienne, courgette, aubergine, poivron....

(Sous réserve de changement de dernière minute)