



# Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



## Panier du mardi 11 septembre 2019

### Panier à 11,30 €

Aillet : 1,39€  
Carottes botte : 3,01  
Pomme de terre : 0,85€

Salade : 1,70€  
Velouté : 3,91€

### Panier à 16,30 €

Aillet : 1,39€  
Carottes Botte : 3,01€  
Pomme de terre : 1,36€

Salade : 1,70€  
Velouté : 3,91€  
Epinards : 4,28€

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

## Actualités du jardin

Semaine après semaine, vous êtes de plus en plus nombreux à adhérer à notre association ! C'est un vrai bonheur et une chance énorme dans cette période troublée.

Notre pari : faire plus avec moins de personnel du fait de l'absence de nos maraîchers en arrêt pour diverses raisons. L'équipe présente fait preuve d'énergie, mais il est difficile pour eux de prendre relever le défi du zéro faute. Il y a quelques erreurs de manque dans les paniers ou de défaut de qualité que nous essayons de rectifier et je vous remercie pour votre patience. Surtout n'hésitez pas à nous faire remonter les problèmes rencontrés : c'est essentiel pour nous, cela nous permet de progresser !

Dans vos paniers cette semaine, de l'aillet. Un petit mot d'explication : c'est un légume ressemblant aux jeunes pousses d'oignons ou à un petit poireau avec sa tige verte. Il s'agit en vérité d'une jeune pousse d'ail dont le bulbe n'est pas encore formé. L'aillet est tendre et son goût d'ail est léger et subtilement épicé. Il vaut mieux le consommer rapidement. Une astuce : ciselé dans de l'huile c'est un condiment qui peut se conserver plus longtemps.

Claire Genova 07 86 00 46 31

## L'Idée Recette

### TARTE AU POIREAUX AILLET ET GINGEMBRE

Préparation : 15min

Cuisson : 35min

Ingrédients (pour 3 personnes) :

1 pâte feuilletée  
3 œufs  
2 poireaux  
1 bouquet d'aillet  
1 cuillère à café de gingembre moulu  
50 g de parmesan  
10 g de beurre  
10 cl de crème fraîche  
Sel / Poivre  
Piment d'Espelette moulu (facultatif)

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.  
Coupez les blancs de poireaux en rondelles fines.  
Coupez les pousses d'aillet en petits morceaux.  
Faites revenir le tout à la poêle dans le beurre.  
Une fois ces légumes ramollis, rajoutez une cuillère à café de gingembre moulu, remuez bien et laissez reposer.  
Dans un bol, battez les 3 œufs et ajoutez-y ensuite la crème fraîche, une bonne pincée de piment d'Espelette moulu, le parmesan en copeaux, et enfin salez, poivrez à votre guise.  
Dans un plat à tarte, étalez la pâte puis déposez uniformément les poireaux et l'aillet en morceaux.  
Versez ensuite le contenu de votre bol.  
Cuire 35 minutes dans au four à 180°C  
, voilà c'est prêt !

## Le panier de la semaine prochaine

Carottes botte, pommes, fèves....  
(Sous réserve de changement de dernière minute)