



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 30 Juin 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16,30 €

Navet : 2.40€

Navet : 4.60€

Betterave : 2.20€

Betterave : 4.30€

Radis : 1.70€

Radis : 1.70€

Concombre : 1.70€

Concombre : 1.70€

Pomme de terre nouvelle :

Pomme de terre Nouvelle :

2.65€

2,90€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous avons dû annuler notre journée porte ouverte, « la culture dans tous ses états », traditionnellement organisée avec notre vente de plants, soit juste après les « saints de glace ».

Nous invitons des artistes à venir partager un moment de détente et d'échange avec nos maraîchers et avec les visiteurs. C'est aussi l'occasion, pour tout le monde, de découvrir Soli-Bio, son action, son personnel....

Cette année, nous allons fêter les 10 ans du jardin et nous avons retenu la date : le 10/10/2020 !

A vos agendas !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

NAVETS AU GRATIN

Préparation : 30min

Cuisson : 25min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

600 g de navet

110 g de beurre

100 g de Leerdammer

50 g de farine

1/2 l de lait

2 jaunes d'oeuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche semi-épaisse

Sel / Poivre

Préparation :

Eplucher les navets et couper en rondelles,

Les plonger pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Mettre 40 g de beurre à fondre dans une cocotte, ajouter les navets, saler et faire étuver (avec couvercle) pendant 20 minutes à feu doux.

Beurrer largement un plat à gratin.

Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Pendant ce temps :

Préparation de la sauce Mornay:

Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter la farine. A l'aide d'une spatule en bois, mélanger afin d'avoir un mélange bien homogène. Continuer à mélanger jusqu'à ce que ça s'épaississe légèrement. Ajouter le lait froid. Saler et poivrer. Continuer à mélanger sur feu doux jusqu'à épaississement de la sauce.

Dans un bolet, mélanger les jaunes d'oeuf avec la crème fraîche. Hors du feu, ajouter ce mélange à la sauce en fouettant vivement. Remettre sur feu doux et ajouter, en lamelles, 70 g de Leerdammer. Mélanger jusqu'à ce que ce fromage soit bien fondu et intégré à la sauce.

Disposer les navets dans le plat à gratin. Egaliser le dessus.

Couvrir de sauce Mornay.

Saupoudrer de 30 g de Leerdammer coupé en fines lamelles.

Passer le plat au gril jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Le panier de la semaine prochaine

Concombre, salade, radis....

(Sous réserve de changement de dernière minute)