



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 07 Juillet 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Salade : 1.70€

Concombre : 1.70€

Radis : 1.70€

Pâtisson : 1.70€

Tomates : 2.72€

Légumes complémentaire :
1.70€

Salade : 1.70€

Concombre /radis : 1.70€

Haricot/carotte : 3.25€

Courgette / pâtisson : 3.40€

Tomates : 5.10€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

J'ai un petit conseil pour les tartes composées avec des tomates fraîches !

Dans la recette proposée, n'hésitez pas à bien étendre le pesto sur la pâte feuilletée. Pour ceux d'entre vous qui aiment la moutarde, je vous conseille de badigeonner, de la même façon, les autres compositions que vous réaliserez à base de tomates.

De cette façon, vous éviterez le ramollissement de votre tarte et garderez le croustillant qui ravit les gourmands.....

Après bien des déboires, nous allons enfin pouvoir vous proposer les légumes d'été ! Pucerons et viroses ne nous ont pas facilité la tâche : il n'y a pas que la covid-19 dans l'air.....

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

TARTE TOMATES BASILIC CHEVRE

Préparation : 10min

Cuisson : 30min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 rouleau de pâte feuilletée

Pesto

3 tomates

1 bûche de fromage de chèvre

1 filet d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de crème fraîche semi épaisse

2 poignées de gruyère râpé

Préparation :

Mettre la pâte feuilletée dans un moule tarte, recouvrir la pâte de pesto et des tomates coupées en rondelles, puis du fromage de chèvre coupé en cube.

Recouvrir avec la crème fraîche, le gruyère râpé, puis finir par un filet d'huile d'olive.

Mettre pendant 30 min à four chaud à 200°C (thermostat 6-7).

Bon appétit!

Le panier de la semaine prochaine

Pomme de terre nouvelle, aubergine, tomates....

(Sous réserve de changement de dernière minute)