



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



L'Idée Recette

Gratin de pâtisson

Préparation : 15min

Cuisson : 45min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

2 pâtissons moyens

1 verre de lait

50 g de beurre

3 jaunes d'oeuf

70 g de gruyère râpé ou de parmesan + 30 g pour faire gratiner

1 petite cuillère de gingembre

1 cuillère à café de sucre

1 cuillère à soupe de ciboulette

Préparation :

Epluchez les pâtissons, lavez-les, coupez-les en petits dés.

Faire cuire à la vapeur 8 minutes avec 20 cl d'eau salée et un peu de basilic.

Egouttez bien, le pâtisson rend beaucoup d'eau.

Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le lait; ajoutez le gruyère râpé, les épices, le sucre. Battez les blanc en neige, insérer délicatement.

Passez votre pâtisson au mixer. Mélangez-le au contenu de la terrine. Ajoutez le beurre en petits morceaux.

Beurrez un plat qui va au four. Versez-y la préparation. Saupoudrez des 30 grammes de gruyère râpé que vous avez réservés, quelques noisettes de beurre, éventuellement un peu de sel.

Faites dorer au four.

Panier du Mardi 11 Aout 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Tomates Anciennes* : 4.51€

Tomates Rondes : 3.40€

Aubergines : 1.56€

Aubergines : 3.13€

Courgettes : 1.52€

Courgettes : 3.01€

Pâtisson* : 1.70€

Pâtisson* : 3.40€

Haricots : 1.50€

Haricots : 3.01€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

C'est une période de grand calme du côté des livraisons, et c'est bien normal, beaucoup d'entre vous sont en vacances ! Nous espérons que vous en profitez. Pour nous, seuls 6 points de livraison ouverts contre 13 au maximum.

Pour nous, le quotidien change aussi au vu des conditions climatiques. En cette période de canicule, nous avons débuté à 6h30, pour les maraîchers qui le peuvent, encore plus tôt que les 7h30 habituels en cette période. Au plus tard, pour les personnes qui peuvent débuter de bonne heure, à 6h30, la fin de la journée est à 14 heures. Au maximum, tout le monde quitte le jardin à 15 heures.

En plus de ces fins théoriques, nous n'hésitons pas à renvoyer tout le monde à 13 heures, pour ne pas risquer de coup de chaud. Il faut imaginer la température sous la serre l'après-midi, avec 35°C dehors, c'est juste intenable... Le plein champ sans vent n'est pas plus enviable !

Claire Genova 07 86 00

Le panier de la semaine prochaine

Tomates, aubergine, concombre, courgette...
(Sous réserve de changement de dernière minute)