



Soli-BIO



le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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

Panier du Mardi 18 Aout 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Tomates rondes : 3,40€

Aubergines : 1,56€

Courge de Nice* : 2,38€

Poivrons : 0,96€

Échalotes : 0,86€

Tomates anciennes* : 4,51€

Aubergines : 3,13€

Courge de Nice * : 2,38€

Concombre : 1,70€

Poivrons : 1,92€

Echalotes : 2€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous accueillons cette semaine 4 nouveaux maraîchers. Au total, cela nous fait 25 personnes sous contrat pour le personnel en insertion.

Les plus fragiles d'entre eux continuent de payer un lourd tribut à la pandémie. Ce mois-ci, nous n'avons pas renouvelé le contrat d'une personne qui n'est pas revenue depuis le début du confinement. Ce fut le cas précédemment pour deux autres personnes qui sont toujours en dépression et n'ont pas souhaité revenir. Ce sera probablement aussi la même issue pour une autre que nous n'avons vu que 15 jours et qui enchaîne les arrêts maladie. Dernier cas, le plus préoccupant, un jeune homme qui avait disparu durant un mois, et qui, après trois semaines de présence très efficace a sombré dans un délire qui l'a conduit à l'hôpital. Sorti prématurément (il n'a pas vu de médecin !), il a depuis « disparu », plus de téléphone. Ses collègues l'ont vu ramasser des mégots dans la rue à Voves. Il disait qu'il allait revenir, mais ce ne furent que des mots et nous voilà impuissants et inquiets....

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

**10 feuilles de lasagnes,
1 morceau d'1kg de courge de Nice,
2 échalotes,
25 cl de crème fraîche semi-liquide,
40 cl de bouillon de poule,
150g de roquefort,
1 bouquet de ciboulette ciselée,
1 gousse d'ail,
1/2 bûche de chèvre, sel, poivre du moulin,
2 c à s d'huile d'olive,
2 pincées de piment d'Espelette.**

Peler, laver et râpez la courge. Cuire le légume 5 minutes dans la cocotte cuisson vapeur spéciale micro-onde ou au cuit vapeur puis réserver.

Peler les échalotes et les émincer finement. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les échalotes émincées sans les colorer. Peler l'ail, l'écraser avec le plat d'un couteau et l'ajouter dans la poêle. Mélanger et cuire 1 minute.

Ajouter la crème, le bouillon de poule et le roquefort coupé en petits dés. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que le fromage fonde. Saler légèrement, poivrer et saupoudrer 1 à 2 pincées de piment d'Espelette. Hors du feu, ajouter à cette préparation la courge cuite, mélanger pour l'enrober de crème au roquefort. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Préchauffer le four à 200°C. Huiler un plat à gratin avec le reste d'huile d'olive. Napper son fond avec 1 louche de sauce à base de courge et de roquefort. Saupoudrer un peu de ciboulette ciselée. Ajouter une couche de feuilles de lasagnes et répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en prenant soin de terminer par une couche de crème roquefort/courge.

Tailler la bûche de chèvre en fines rondelles et les disposer sur les lasagnes.

Enfourner 30 minutes à 200°C.

Le panier de la semaine prochaine

Tomates, aubergines, betteraves, courge spaghetti, pommes de terre nouvelles

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Soli-Bio est producteur de légumes bio, et revendeur de légumes bio, ou en conversion, d'origine française.

Pour les légumes produits sur le jardin, le n° de licence

ECOCERT est le : 28/109688/60136

Jardin de Cocagne
Rue Romaine – Lhôpital 28150 Voves

<http://www.jardinsolibio.fr>

solibiovoves@orange.fr

Mickaël : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53