



# Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



## L'Idée Recette

### Lasagne aubergine-risotto

**Préparation : 1h30**

**Cuisson : 20min**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

4 aubergines

1 kg de tomate

350 g de riz pour risotto

2 oignons

2 cubes de bouillon de poule

10 cl de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 sachet de pecorino râpé

**Préparation :**

Couper les aubergines en tranches dans le sens de la longueur (environ 1 cm d'épaisseur) et les faire frire. Réserver sur du papier absorbant.

Couper 1 oignon et le faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter les tomates coupées en morceaux, salé, poivré, laisser mijoter 30 minutes.

Après quoi passer le tout au mixer. Réserver

Préparer 1 litre de bouillon.

Dans une casserole, mettre l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive et de beurre. Faire revenir le riz quelques minutes, puis ajouter un petit verre de vin, et tout en remuant au fur et à mesure que le liquide s'évapore, commencer à ajouter le bouillon petit à petit comme pour un risotto classique...

Huiler légèrement le fond d'un plat pour aller au four. Mettre une couche d'aubergine, puis dessus une couche de risotto, verser de la sauce tomate, puis terminer avec le fromage... Recommencer l'opération et terminer par une couche d'aubergine et pour finir de fromage râpé...

Préchauffer le four à 185°C (thermostat 6) et mettre au four 20 minutes.

## Le panier de la semaine prochaine

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

## Panier du Mardi 25 Aout 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Tomates Rondes : 3.40€

Tomates Anciennes\* : 4.51€

Aubergines : 1.96€

Aubergines : 3.13€

Betterave\* : 1.62€

Betterave\* : 2.58€

Courgette : 1.52€

Courge\* : 2.21€

Pomme de terre nouvelle :

Pomme de terre nouvelle :

1.73€

2.89€

"Légume" : production du jardin

\* : variété ancienne (selon le référentiel)

## Actualités du jardin

Le changement de logiciel se précise. Nous transférons les données « adhérents » au prestataire informatique, ainsi que les coordonnées de nos points de dépôt. Suite au confinement, Sandrine Saveurs et le Foyer d'Accueil Chartrain ont décidé de ne pas reprendre nos paniers. Nous espérons que le lycée Fulbert et le collège Jules Ferry vont recommencer les distributions avec la rentrée....

Si tel est le cas, nous pourrions repartir sur de bonnes bases, avec, nous l'espérons, un nouvel outil de gestion qui évitera bien des erreurs et des pertes de patience que nous comprenons complètement.

Pour finaliser les échanges préparatoires à la transition, nous avons besoin de vérifier tous les comptes. C'est pourquoi Mickaël vous a sollicité pour nous envoyer le plus rapidement possible votre règlement. Les prélèvements seront aussi effectués dans la semaine.

C'est le bon moment pour que vous vérifiiez votre compte ! N'hésitez pas à rappeler au 02 37 99 51 61, le matin de préférence.

Claire Genova 07 86 00 46 31

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](mailto:solibiovoves@orange.fr)  
Mickaël : 02 37 99 51 61