



Soli-BIO



le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce

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

Panier du Mardi 8 Septembre 2020

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Tomates cocktail : 3.21€

Tomates rondes : 4.42€

Courgettes : 1.52€

Courgettes : 3.05€

Aubergines : 1.17€

Aubergines : 2.35€

Betteraves botte : 3.23€

Betteraves botte : 3.23€

Pommes de terre : 1.43€

Pommes de terre : 2.65€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous sommes, une fois de plus, dans une zone de turbulence au niveau financier... Notre jardin est dans une grande fragilité financière et ce n'est malheureusement pas la première fois.

Pour nous soutenir, plusieurs solutions s'offrent à vous. Nous pouvons faire bénéficier particuliers et entreprises de crédit d'impôt, 66% pour les particuliers, 60 % pour les entreprises. Nous envoyons un reçu fiscal numéroté, dès réception des dons, par chèque ou virement.

Nous allons bientôt pouvoir offrir une autre opportunité, grâce à notre partenariat avec le Crédit Agricole Val de France qui peut vous permettre de nous verser des « Tookets ». Dès que ce sera effectif, je vous en informerai.

Une autre opportunité : rentrer au Conseil d'Administration du jardin. Nous avons besoin de renouveler plusieurs administrateurs. N'hésitez pas à faire acte de candidature pour les élections qui auront lieu lors de notre AG du 25 septembre prochain.

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Tarte aux fanes de betteraves et aux chèvres

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 pâte feuilletée

2 bottes de betterave avec les fanes

1 oignon

2 cuillères à soupe de moutarde

60 g de lardons

2 œufs

20 cl de crème fraîche

1/2 bûche de chèvre

100 g de gruyère

Préparation :

Étaler la pâte dans un moule. Badigeonner le fond de moutarde.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon avec un peu d'huile, ajouter les lardons et les fanes lavées.

Cuire 10 minutes. Déposer l'ensemble sur la pâte.

Dans un bol, fouetter les œufs et la crème fraîche. Saler, poivrer.

Couvrir votre tarte de cette préparation. Ajouter les tranches de chèvre et le gruyère râpé.

Cuire 40 min à 200°C (thermostat 6-7).

Le panier de la semaine prochaine

(Sous réserve de changement de dernière minute)