



*Mardi 27 Octobre 2020*

Panier à 11,30 €

Panier à 16.30 €

Betteraves : 1.29€

Betteraves : 1.62€

Haricots grains : 3.21€

Haricots grains : 3.21€

Salade : 1.70€

Patates douces : 5.95€

Patates douces : 3.57€

Courge à la part : 2.58€

Courge à la part : 1.29€

Chou-fleur : 2.55€

"Légume" : production du jardin

\* : variété ancienne (selon le référentiel)

## *Actualités du jardin*

Nous avons eu la visite d'un groupe de jeunes suivis par la mission locale mobilisés dans le cadre de la semaine nationale des Missions Locales autour d'une action «Quand les chefs cuisiniers se mettent au vert».

Belle initiative : le matin, le groupe est venu au jardin. La visite a permis d'aborder plusieurs thèmes centrés sur une problématique plus générale : « tous éco-responsables ».

En effet, le projet de Soli-Bio permet d'explorer de nombreux termes liés à cette problématique. Bien sûr, nous avons échangé autour des différents volets du développement durable.

La question relative à : « et si j'ai envie de manger des tomates à Noël, pourquoi me retenir ? » a été le point de départ d'un vrai débat. Pour certains, résister à la tentation n'avait pas forcément de sens. Petit moment rigolo : ils étaient tous fans de patates douces et ravis de partir avec une cagette en cadeau après avoir découvert la plante en réel !

Ils sont partis avec un panier surprise pour le cuisinier du Grand Monarque. Nous sommes curieux de connaître la suite !

Claire Genova 07 86 00 46 31

## *L'Idée Recette*

### **Papillotes de betteraves et patates douces aux oignons**

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 1h30 heure

#### Ingrédient :

- 2 betteraves crues
- 2 patates douces
- 1 gros oignon
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de curcuma
- Sel, poivre

#### Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

*Épluchez les betteraves et coupez-les en gros cubes. Procédez de même avec les patates douces. Pelez l'oignon et émincez-le.*

*Placez les légumes dans un saladier. Arrosez d'huile, de curcuma, salez et poivrez. Mélangez bien.*

*Versez sur une grande feuille de papier sulfurisé ou de papier alu doublé. Fermez hermétiquement la papillote.*

*Enfournez pour 1h30.*

## *Le panier de la semaine prochaine*

Poireaux, navets, radis noirs, mâche, pommes, courge

(Sous réserve de changement de dernière minute)