



Soli-Bio

le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce

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



Panier du Mardi 14 Janvier 2020

Panier à 11,30 €

Pois cassé : 1.02€
Pomme de terre : 2.04€
Céleri-rave : 1.87€
Poireau : 1.94€
Mâche : 1.70€
Fenouil : 2.35€

Panier à 16,30 €

Pois cassé : 1.70€
Céleri-rave : 1.87€
Echalote : 2.81€
Mâche : 5.61€
Panais : 1.45€
Fenouil : 2.35€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

La nouvelle année nous apporte des changements de personnes : au bureau, et en contact avec vous, Mickaël a pris ses fonctions la semaine dernière. Rien n'était simple pour lui, j'étais absente, retenue loin d'ici pour des raisons familiales, et nous avons dû agir à distance.... De ce fait, il y a eu quelques erreurs, dont des doublages de paniers que je ne pouvais pas annuler avant la semaine de livraison.... Je suis désolée et je remercie les personnes concernées d'avoir fait preuve de compréhension.

Nous sommes dans les bilans et dans les prévisions, avec la relance de notre projet de Lèves, dont nous allons rapidement reparler car il pourrait concourir à la consolidation de notre jardin.

De belles perspectives qui impliquent des vœux de réussite que nous partageons avec vous !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

FENOUILS BRAISES

Préparation : 5 min

Cuisson : 40min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

2 bulbes de fenouil
1/2 citron
1/2 verre de vin blanc
1/2 branche de thym
1 gousse d'ail
Poivre / Sel

Préparation :

Nettoyer les bulbes de fenouil, les couper en 2 dans la longueur.

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, y mettre les fenouils à revenir pendant 10 mn environ, ils doivent un peu se colorer.

Au bout de 5 mn, ajouter les gousses d'ail pelées et coupées en 2.

Verser ensuite le jus de citron, le vin blanc, ajouter le thym et assaisonner.

Cuire à couvert pendant environ 30 mn : les fenouils doivent être tendres et confits et le jus très réduit.

Le panier de la semaine prochaine

Blette, pomme, courge musquée, ...
(Sous réserve de changement de dernière minute)