



Votre Panier

Panier à 8,50€

Oignons jaunes (500g)
Poireaux (600g)
PdT (920g)
Salade (1 pièce)

Panier à 12€

Céleri rave (600g)
Fenouil (500g)
Poireaux (880g)
PdT (700g)
Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Céleri rave (700g)
Chou chinois (1 pièce)
Fenouil (500g)
Poireaux (1kg)
PdT (750g)
Salade (1 pièce)

(* Production du jardin)

Actualités

Toute l'équipe Soli-Bio vous souhaite une belle année 2024 de paix et de solidarité !

Nos paniers de légumes solidaires (à tarif réduit) distribués dans les QPV et nos ateliers cuisine ont été mis à l'honneur dans l'Agglo 😊



Nous avons eu la chance d'avoir un stand au marché de Noël du DAME de Champhol. La délicieuse soupe a réchauffé tout le monde et remporté un franc succès !



Astuce écolo ou jardinage

À partir du 1^{er} janvier 2024, les collectivités territoriales sont tenues de mettre en place un tri à la source des biodéchets pour les particuliers : renseignez-vous !

L'Idée Recette

Quiche poireaux, chèvre et lardons

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

- 3 poireaux
- 260g de pâte brisée
- 1 fromage de chèvre
- 100g de lardons
- 3 œufs
- 20cL de crème fraîche
- 10cL de lait
- Sel et poivre



Recette :

- Etalez la pâte dans le moule beurré et fariné.
- Nettoyez puis émincez les blancs des 3 poireaux.
- Faites dorer les lardons dont vous utiliserez la graisse pour faire revenir les poireaux ensuite.
- Répartissez lardons et poireaux sur le fond de tarte.
- Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
- Dans un bol, battez les œufs, la crème et le lait. Assaisonnez à votre goût puis versez le mélange dans la tarte.
- Découper le fromage de chèvre en rondelles que vous déposerez sur la quiche.
- Cuisez au four de 25 à 30 mn.

La semaine prochaine

Carottes, navets, oignons, poireaux, pommes de terre, radis noir (sous réserve de changement)