



Votre Panier

Panier à 8,50€

Blettes (800g)
Oignons (400g)
Pommes (350g)
PdT (900g)

Panier à 12€

Blettes (800g)
Endives (500g)
Oignons (500g)
Pommes (500g)
PdT (500g)

Panier à 17€

Blettes (600g)
Carottes (700g)
Oignons (500g)
Pommes (500g)
Salade (1 pièce)
Velouté (1 bouteille)

Actualités

Bonjour à tous,

Nous faisons le bilan de l'année dernière avant de rencontrer la Direction du Travail demain, qui finance les salariés en insertion que nous accueillons au jardin.

En 2024, douze de nos salariés avaient un contrat de travail ou une formation diplômante en quittant Soli-Bio, une belle réussite. Ils travaillent maintenant dans différents domaines, dont quatre dans le secteur agricole.

Actuellement, nous accompagnons 30 salariés en insertion, une tâche intense et parfois délicate.



Les cultures sous serre poussent doucement...

Bonne semaine à tous !

L'Idée Recette

Gratin de blettes - pommes de terre

Pour 4 personnes

Préparation : 45 mn - Cuisson : 60 mn

Ingrédients :

- 1 botte de blettes
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 œuf
- 1 c. à café de ricotta
- 40 g de fromage râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de persil haché
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c. à café d'huile d'olive



Recette :

- Préchauffez votre four à 200°C, sur chaleur tournante.
- Séparez les tiges des feuilles de la blette puis hachez les feuilles. Coupez les tiges en morceaux.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes épais. Faites-les cuire à la vapeur pendant environ 25 minutes, puis ajoutez les tiges de blettes et les feuilles hachées. Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes supplémentaires.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec un peu d'huile, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient transparents, puis ajoutez les pommes de terre, les blettes et le bouillon.
- Faites cuire pendant 5 minutes et placez-les dans un plat à four.
- Mélangez l'œuf avec la ricotta, la crème épaisse, le persil haché et le fromage râpé.
- Ajoutez sur le dessus les pommes de terre et les blettes, puis faites cuire au four pendant environ 20 minutes.

La semaine prochaine :

Premières petites betteraves, céleri branche, chou rave violet, ciboulette, endives, laitue, mâche, persil, oignons, panais, poireaux