



FEUILLE DE CHOU

25-31 mars 2024



Votre Panier

Panier à 8,50€

Betterave (1 botte)

Patates douces (400g)

Poireaux (340g)

Salade (1 pièce)

(* Production du jardin

Panier à 12€

Betterave (1 botte)

Echalotes (200g)

Mâche (200g)

Patates douces (500g)

Poireaux (500g)

Radis (1 botte)

Panier à 17€

Betterave (1 botte)

Epinards (500g)

Patates douces (900g)

Poireaux (900g)

Radis (1 botte)

Salade (1 pièce)

Actualités

Bonjour à tous,

La gestion de la parcelle est difficile avec de la pluie de manière quasi-continue qui empêche le sol de se ressainir, de préparer le terrain et de planter en plein champ.

Et ce matin, mauvaise surprise, vol de plus de 500 plants dans la serre... Une perte conséquente financièrement. Mais sécuriser le site est très compliqué étant donné son isolement et la taille de serres (5.000 m²). Pourvu que cela ne se reproduise pas.

Dans les serres, les plants de tomates ont bien grandi et sont mis en terre (photos ci-dessous).

Bonne semaine, l'équipe Soli-Bio



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Gratin de poireaux au reblochon

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn – Cuisson : 40 mn



Ingrédients :

- 4 poireaux
- 2 échalotes
- 1 reblochon
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Beurre
- Sel et poivre

Recette :

- Couper les blancs de poireaux en rondelles et les faire cuire 10 minutes dans une casserole d'eau salée. Bien égoutter.
- Faire revenir à feu doux les échalotes émincées dans du beurre et ajouter les poireaux.
- Verser la crème. Bien mélanger.
- Disposer dans un plat à gratin, la préparation aux poireaux puis répartir sur le dessus des lamelles de reblochon.
- Enfourner 20 minutes à 200°C.

Courge, échalotes, igname,
pommes de terre, salade
(sous réserve de changement)