



Mardi 28 Mars 2023

L'Idée Recette

**Panier à 8,50€**

Betteraves (1 botte)  
Blettes (300g)  
Chou rave (1 pièce)  
Salade (1 pièce)

**Panier à 12€**

Blettes (500g)  
Fenouil (1botte)  
Lentilles (150g)  
Mesclun (170g)  
Pommes (770g)

**Panier à 17€**

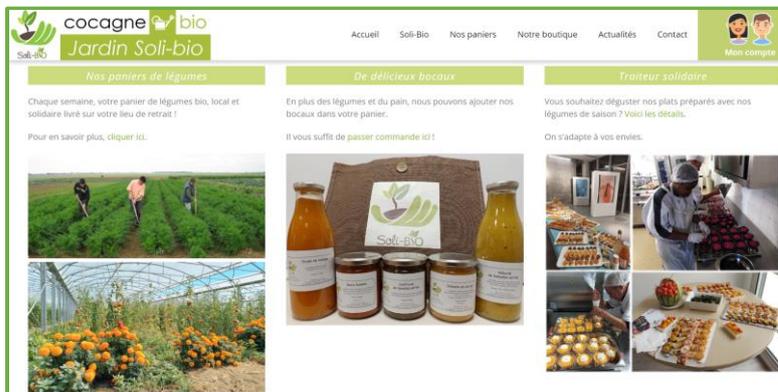
Blettes (600g)  
Chou rave (2 pièces)  
Cive (1 botte)  
Mâche (280g)  
Pommes (700g)

(\*) Production du jardin

Actualités du jardin

Bonjour à tous,

Notre site internet s'est refait une beauté pour mettre en avant toutes nos nouvelles activités ! Vous pouvez aller y faire un tour : [www.jardinsolibio.fr](http://www.jardinsolibio.fr)



Nous nous excusons si vous trouvez le contenu actuel de vos paniers moins diversifié que le reste de l'année. Jusqu'à fin avril, nous sommes dans un creux de production du fait de la saisonnalité, d'autant plus que nous avons perdu de nombreux plants de légumes d'hiver suite à plusieurs vols.

L'année prochaine, ce creux de production sera atténué grâce à la mise en service notre nouvelle serre de 1440 m<sup>2</sup> dans les jours qui viennent : on finalise la pose du réseau d'irrigation.

Astuce écolo ou jardinage

Avril est le mois idéal pour planter les framboisiers, les groseilliers et les cassissiers

**Roulé de blettes au comté**

Entrée pour 4 personnes  
ou plat pour 2 personnes avec une salade

Préparation : 30 minutes - Cuisson : 30 minutes

**Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée
- 1 botte de blette
- 1 morceau de comté
- 2 tranches de jambon blanc ou poulet
- 1 noix de beurre
- Parmesan

**Préparation :**

- Faites blanchir le vert des blettes (vous pourrez utiliser les cardes pour faire un gratin)
- Egouttez-les et passez-les à la poêle avec une noix de beurre afin qu'elles rendent leur jus
- Laissez-les refroidir
- Pendant ce temps, étalez la pâte feuilletée et râpez le comté
- Lorsque les blettes sont tièdes, étalez-les sur la pâte feuilletée et saupoudrez de parmesan
- Recouvrez avec les deux tranches de jambon ou poulet et du comté râpé
- Enroulez la pâte et la farce de manière à former un roulé (comme les gâteaux roulés à la confiture)
- Enfourez 30 mn à 180°C puis servez

Le panier de la semaine prochaine

Navets, poireaux, pommes de terre, radis, salade  
(sous réserve de changement de dernière minute)