



Votre Panier

Panier à 8,50€

Aromates (1 pot)
Courgettes (460g)
Rhubarbe (420g)
Oignons blancs
(1 botte)

Panier à 12€

Aromates (1 pot)
Chou cabu (1 pièce)
Courgettes (700g)
Oignons blancs
(1 botte)
PdT (1kg)

Panier à 17€

Aromates (1 pot)
Carottes (1 botte)
Courgettes (460g)
Oignons blancs
(1 botte)
Fraises (250g)
PdT (1,2kg)

(*) Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

L'un de nos deux véhicules de livraison a été volé puis brûlé à Voves la semaine dernière. Un impact moral mais aussi financier et logistique. Si l'un d'entre vous a vent d'une bonne affaire pour un véhicule de remplacement, faites-nous signe !



Chaque mercredi, vous pouvez passer au jardin choisir vos légumes : voici ceux de la semaine dernière.

L'équipe a animé des ateliers maraîchage dans une école de Mainvilliers avec des enfants de CE1 qui viendront aussi au jardin de Voves début Juillet.



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Flan de courgettes

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : 30 mn



Ingrédients :

- 500 g de courgettes
- 2 tranches de jambon
- 4 œufs
- 100g de gruyère râpé
- 1 verre de lait
- 12cL de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- Sel et poivre

Recette :

- Laver les courgettes, les couper en dés, les cuire à la vapeur (tendres mais fermes) et les égoutter.
- Délayer la maïzena dans le lait, ajouter la crème fraîche, les œufs battus, le jambon, le gruyère ou le parmesan. Saler, poivrer et incorporer les courgettes.
- Verser dans un plat à gratin beurré.
- Faire cuire au four pendant 30 minutes à 210°C soit thermostat 7.
- Servir chaud.

Concombres, courgettes, fraises, haricots, pommes de terre nouvelles, salades