



Votre Panier

Panier à 8,50€

Concombre (1 pièce)
Courgettes (630g)
Oignons (1 botte)
Aromates (1 pot)

Panier à 12€

Concombre (1 pièce)
Courgettes (810g)
Oignons (1 botte)
PdT (500g)
Salade (1 pièce)
Aromates (1 pot)

Panier à 17€

Concombre (2 pièces)
Courgettes (1,2kg)
Fenouil (300g)
Oignons (1 botte)
PdT (1kg)
Salade (1 pièce)
Aromates (1 pot)

Actualités

Bonjour à tous,

Cette semaine, nous animons cinq ateliers cuisine auprès d'enfants : école de Toury, EPA Grand Jardin, Les Cytises, Saint-Ferdinand, Dispositif Jean Monnet. Une belle expérience pour les enfants qui apprennent à cuisiner nos légumes !

Ci-dessous : les tomates vont bientôt mûrir et les aubergines sont en fleurs.



Bonne semaine ensoleillée à tous.

La semaine prochaine :

Pour plus d'informations : Gaston TICOT, 07 44 44 69 30, solibiovoves@orange.fr, www.jardinsolibio.fr

L'Idée Recette

Tzaziki de concombre

Pour 6 personnes

Préparation : 30 mn - Cuisson : Aucune



Ingrédients :

- 2 concombres
- 1 tasse de crème fraîche
- 1 yaourt nature
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- Sel et poivre
- Feuille de menthe

Recette :

- Eplucher l'oignon
- Râper les concombres et l'oignon et les faire dégorger 1/4 d'heure
- Les essorer et mélanger avec le yaourt, la crème, la gousse d'ail passée au presse-ail et le jus du citron
- Assaisonner de sel et de poivre
- Mettre au frais 2 heures avant de consommer

Courgettes, ail, échalion, fenouil, haricots verts, navets, oignons botte, pommes de terre, salade, et peut-être les premières tomates !