



Votre Panier

Panier à 8,50€

Concombre (1 pièce)
Courge (1/2 pièce)
PdT (800g)
Tomates (750g)

Panier à 12€

Betteraves (530g)
Concombre (1 pièce)
Courgettes (700g)
PdT (1,4 kg)
Tomates (600g)

Panier à 17€

Aubergines (400g)
Betteraves (500g)
Concombres (2 pièces)
Courgettes (2 pièces)
PdT (1,6 kg)
Tomates (700g)

(*) Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

Les récoltes sont belles : des pâtissons par exemple, et des framboises qui ont permis de préparer de délicieuses confitures.



En cuisine, l'équipe confectionne de beaux et bons repas pour divers groupes qui commencent par visiter le jardin de Voves avant de déguster les légumes servis par nos salariés à Lèves. Contactez-nous si vous souhaitez en faire de même !



Astuce écolo ou jardinage

Pailler le sol de votre jardin pour maintenir une fraîcheur satisfaisante et permettre aux plantations de rester en bonne santé malgré la chaleur et l'absence de pluie.

L'Idée Recette

Aubergines à la tomate

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes – Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 2 aubergines
- 1 oignon
- 1 bocal de coulis de tomate
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Préparer une sauce tomate épaisse en faisant revenir l'oignon et l'ail dans une poêle dans de l'huile d'olive.
- Une fois les oignons tendres, ajouter le coulis de tomate, saler et laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps, couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, quadriller la chair et les cuire à four chaud à 210°C (thermostat 7) pendant 25 minutes.
- Couper ensuite les aubergines en gros morceaux (en 2 dans la longueur et en 3 dans la largeur).
- Les faire confire dans une sauteuse avec de l'huile d'olive à feu doux environ 35 minutes, mélanger à la sauce tomate et mettre au frais.

La semaine prochaine

Aubergines, betteraves, concombres, courgettes, pommes de terre, tomates (sous réserve de changement)