FEUILLE DE CHOU

28 juillet – 3 août 2025

Votre Panier

Panier à 8,50€	Panier à 12€	Panier à 17€
Aubergines (500g)	Concombre (1 pièce)	Aubergines (800g)
Betteraves (600g)	Courgettes (600g)	Courgettes (700g)
PdT (400g)	PdT (500g)	Poivrons (350g)
Tomates rondes (700g)	Tomates cerise (250g) Tomates anciennes (600g)	Tomates cerise (250g) Tomates rondes (1,8kg)

Actualités

Bonjour à tous,

Ci-dessous les premiers poivrons noirs et les aubergines qui grossissent à vue d'œil !

Ce mercredi, nous accueillerons 40 enfants du centre de loisirs de Voves pour leur faire visiter le jardin.

Et aujourd'hui, l'un de nos salariés qui veut devenir maraîcher va visiter le jardin maraîcher municipal de Lucé, dans le cadre du dernier atelier du Défi Alimentation mené en partenariat avec le CCAS de Lucé et Chartres Métropole.

Bonne semaine à tous.

L'Idée Recette

Gratin pommes de terre courgettes et tomates

Pour 4 personnes
Préparation : 40 mn - Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 4 pommes de terre chair ferme
- 1 courgette
- 2 tomates
- 200g de mozzarella
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de basilic frais
- 20cL d'huile d'olive
- Sel et poivre

Recette :

- Pelez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en petits dés, et réservez-les.
- Coupez la courgette en dés et coupez les tomates en quartiers. Émincez l'oignon, coupez finement l'ail et hachez le basilic.
- Mettez l'huile à chauffer dans une sauteuse, et faites-y revenir l'oignon. Lorsqu'il est doré, rajoutez les pommes de terre et baissez un peu le feu. Tournez régulièrement, et lorsque les pommes de terre commencent à dorer, ajoutez la courgette, les tomates, l'ail et le basilic. Salez, poivrez et mélangez bien. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes deviennent fondants.
- Mettez votre four à préchauffer th.6 (180°C).
- Versez vos légumes dans un moule à gratin. Parsemez de tranches de mozzarella, et placez au four pour 20 min.
- Vous pouvez servir ce gratin chaud, mais aussi tiède et même froid, en ajoutant 2 ou 3 feuilles de basilic frais sur le dessus pour faire joli.

La semaine prochaine :

Aubergines, betteraves, concombres, courgettes, mâche, poivrons, tomates anciennes, tomates cerise, tomates rondes.

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