



# FEUILLE DE CHOU

21-27 août 2023



## Votre Panier

### Panier à 8,50€

Aubergines (350g)  
Courgettes rondes (400g)  
Pâtisson (1 pièce)  
Salade (1 pièce)  
Tomates anciennes (400g)

### Panier à 12€

Aubergines (600g)  
Courgettes (500g)  
Pâtisson (1 pièce)  
Salade (1 pièce)  
Tomates anciennes (600g)

### Panier à 17€

Aubergines (1kg)  
Concombres (2 pièces)  
Courgettes rondes (1kg)  
Pâtisson (1 pièce)  
Radis roses (1 botte)  
Tomates (1,1kg)

(\*) Production du jardin

## Actualités

Bonjour à tous,

La production du jardin bat son plein. Cela permet à l'équipe cuisine de préparer de délicieuses conserves que l'on pourra déguster cet hiver lorsque le jardin produira moins de légumes.

Ci-dessous notre équipe de Lèves en pleine préparation de nombreuses conserves.

Bonne semaine !



## Astuce écolo ou jardinage

Pour rendre vos arbres fruitiers plus robustes, diversifiez les arbres plantés dans votre verger.

## L'Idée Recette

### Aubergines au roquefort

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : 15 mn

#### Ingrédients :

- 2 aubergines
- 120g de roquefort
- 30g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### Recette :

- Préchauffez le four à 200°C (th.6/7)
- Rincez les aubergines puis coupez-les en rondelles
- Émiettez grossièrement le fromage
- Beurrez un plat à four et disposez la moitié des rondelles d'aubergine dans le fond du plat
- Ajoutez un peu de roquefort puis disposez une autre rondelle d'aubergine et terminez par du roquefort
- Arrosez d'huile, enfournez et laissez cuire environ 15 min
- Servez aussitôt

## La semaine prochaine

Aubergines, concombres, courgettes, pâtissons, radis, salade (sous réserve de changement)