



Votre Panier

Panier à 8,50€

Mâche (250g)
Navets (270g)
Poireaux (500g)
PdT (400g)

Panier à 12€

Chou rave (1 pièce)
Mâche (250g)
Poireaux (500g)
PdT (450g)
Radis glaçon (1 botte)

Panier à 17€

Chou rave (1 pièce)
Mâche (350g)
Navets (430g)
Poireaux (1,1kg)
PdT (1kg)

(*) Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

Nous avons accueilli dix salariés de MMA au jardin pour une **journée solidaire** hier. Malgré la météo, ce fut de très beaux moments d'échange et de solidarité entre ces salariés et toute notre équipe à travers des activités de maraichage.

Grâce à l'équipe cuisine, nous avons tous pu partager un excellent repas.

Et certains salariés sont prêts à revenir donner un coup de main en haute saison – une belle collaboration qui commence !



Bonne semaine, l'équipe Soli-Bio

Astuce écolo ou jardinage

Triez et compostez vos déchets organiques !
Cela deviendra obligatoire dans quelques semaines...

L'Idée Recette

Gratin de poireaux au parmesan

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 4-5 poireaux (500-600g)
- 25cL de crème liquide
- 80g de parmesan râpé
- 20g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 brins de thym frais
- Sel et poivre

Recette :

- Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7).
- Couper les extrémités des poireaux, le pied et les feuilles vertes (que vous pouvez conserver pour faire une soupe ou parfumer un bouillon de cuisson).
- Couper les poireaux en rondelles assez épaisses, les rincer abondamment et laisser égoutter.
- Peler et couper finement la gousse d'ail
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre puis ajouter l'ail. Ajouter les rondelles de poireau et effeuiller le thym. Bien mélanger. Laisser cuire pendant 10-15 mn, le temps que les poireaux soient fondants. Saler et poivrer.
- Verser la crème liquide et 60g de parmesan. Mélanger bien et déposer les poireaux à la crème dans un grand plat à gratin.
- Parsemer le gratin du reste de parmesan et enfourner pendant 10-15mn.

La semaine prochaine

Blettes, carottes, chou frisé, courge, oignons jaunes, salade (sous réserve de changement)