



Votre Panier

Panier à 8,50€

Choux de Bruxelles
(500g)
Poivrons verts
(300g)
PdT (550g)
Topinambours
(400g)

Panier à 12€

Courge butternut
(1kg)
Mesclun (280g)
Navets violets
(600g)
Oignons jaunes
(500g)
PdT (500g)

Panier à 17€

Carottes (1kg)
Courge butternut
(1kg)
Navets violets
(650g)
Pommes (1kg)
Oignons jaunes
(1kg)
PdT (600g)

(* Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

Les livraisons de cette semaine ont lieu comme d'habitude. Le jardin sera ensuite fermé du 21 décembre au 5 janvier ; il n'y aura donc aucune livraison. Il réouvrira le 6 janvier.

Le redoux est agréable pour tous, l'équipe est motivée avant les fêtes. Nous avons accueilli deux nouveaux salariés la semaine dernière et nous en accueillerons quatre en janvier.

Toute l'équipe Soli-Bio vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Navets caramélisés

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 15 mn



Ingrédients :

- 500g de navets
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- Beurre

Recette :

- Epluchez et lavez les navets.
- Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition et mettez-y les navets à cuire 10-15 min selon leur grosseur (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, comme pour les pommes de terre).
- Egouttez-les lorsqu'ils sont cuits.
- Dans une poêle, faire chauffer un peu de beurre, y faire revenir les navets pour qu'ils dorent et saupoudrer de sucre. Remuer. Ajouter un petit peu d'eau (10 cl) pour finaliser. Faire revenir les navets jusqu'à ce que tout soit évaporé dans la poêle.
- Servez avec un confit de canard par exemple, un régal.

Pas de paniers livrés les deux prochaines semaines, le jardin est fermé. Réouverture le 6 janvier.