

PANIER 2 Personnes

150 g de mesclun	1,50 €
1 feuille de chêne kiber	1,00 €
600 g de carottes	1,20 €
500 g de blettes	1,50 €
400 g de céleri	1,10 €
chou fleur et oignon pour	2,70 €

TOTAL : 9,00 €

PANIER 4 Personnes

230 g de mesclun	2,30 €
1 feuille de chêne Kiber	1,00 €
1,2 kg de carottes	2,40 €
1 kg de blettes	3,00 €
1 kg de céleri	2,80 €
1 chou rouge	0,80 €
700 g d'oignon	1,68 €
1 laitue beurre facto	1,00 €
2 kg de pommes de terre	3,20 €

TOTAL : 18,18 €

Carottes, Betteraves, Mâche,
Epinards, Pommes de terre, panais

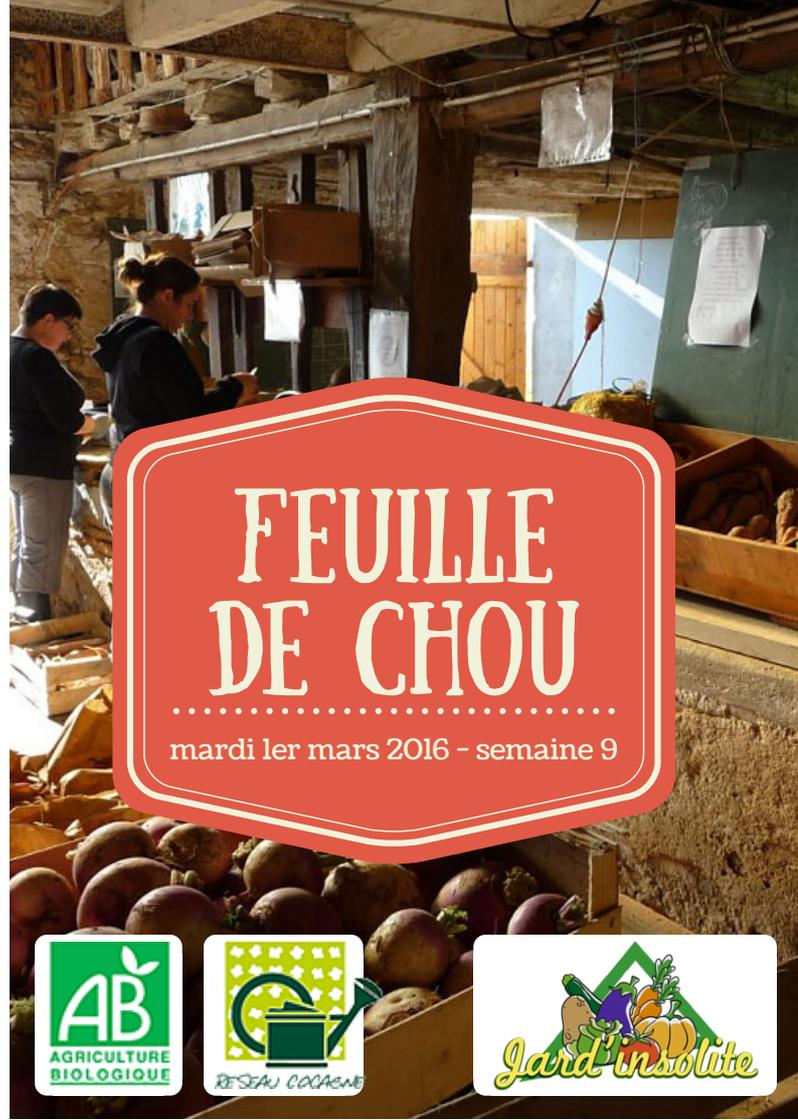
au menu de la
semaine prochaine

VOUS AVEZ ENVIE DE LEGUMES SAINS . . .
ILS ONT BESOIN DE TRAVAIL . . .
ALORS ENSEMBLE, CULTIVONS LA SOLIDARITE

Jard'insolite - Réseau Cocagne

06.72.00.68.84 - jard.insolite@orange.fr

www.jardinsolite.fr



FEUILLE DE CHOU

mardi 1er mars 2016 - semaine 9

Chers adhérents,

Vous avez vu, la feuille de chou a bien changé !

Mais ce n'est pas tout : un site internet est en préparation. Il est réalisé par Mila Weissweiler. Vous pourrez y voir de belles photos du jardin (et de l'équipe). Nous allons essayer d'y ajouter chaque semaine des infos et la feuille de chou que vous pourrez voir en avance sur le panier. (Enfin, en théorie, car dans la pratique le travail au jardin est prioritaire sur la feuille de chou, qui devient un peu aléatoire en été notamment...).

L'équipe de jard' insolite



RECETTE DE LA SEMAINE - trouvée sur le site Odélices

TOURTE aux blettes

INGREDIENTS:

2 rouleaux de pâte feuilletée

500 g de blettes fraîches

2 oeufs

250 g de ricotta

50 g de parmesan

1 cuillère à café de thym

Sel, poivre

Emincez les feuilles et les côtes des blettes en fines lamelles. Laissez-les tremper dans de l'eau et égouttez-les. Faites-les chauffer dans une cocotte, quelques minutes, pour diminuer leur volume. Dans un saladier, battez les œufs avec la ricotta. Ajoutez le parmesan, le thym, les blettes et assaisonnez.

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7). Garnissez un moule chemisé de papier sulfurisé avec la première pâte feuilletée. Piquez le fond avec une fourchette et versez la préparation par-dessus. Répartissez bien sur toute la surface. Recouvrez la tarte de la deuxième pâte feuilletée. Faites cuire 30 min. Servez chaud.