

Votre Petit Panier



- ✓ 600g de pdt Alouette*(chair tendre)
- ✓ 800g de poireau
- ✓ 500g de navet jaune
- ✓ 500g d'épinard/blette
- ✓ 1 chou-rave
- ✓ 1 salade Reine des glaces

Votre Grand Panier



- ✓ 750g de pdt Alouette*(chair tendre)
- ✓ 1kg de poireau
- ✓ 600g de navet jaune
- ✓ 750g d'épinard/blette
- ✓ 2 choux-raves
- ✓ 1 salade Reine des glaces
- ✓ 1 ratatouille en bocal

Tarte tatin poireau et navet jaunes

Pour 6 personnes : 300 g de navets jaune pelée, 2 poireaux, 1 rouleau de pate feuilletée, 3 càs de miel, 40 g de beurre, 20 g de sucre, 1 càc de quatre-épices.

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Éplucher les navets et les couper en rondelles assez fines. Retirer la partie vert foncé des poireaux bio, les rincer puis, les couper en rondelles. Dans une casserole, couvrir d'eau salée à mi-hauteur et laisser cuire 8 à 10 min. Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle pour y faire revenir les navets. Lorsqu'ils sont dorés, verser la moitié du miel bio par-dessus et laisser caraméliser. Couvrir d'eau à mi-hauteur et laisser confire 10 min à feu doux. Ajouter le sucre sur les poireaux et laisser caraméliser. Beurrer un moule-à-manqué sans oublier les bords, puis le placer sur feu doux, y verser le reste de miel et les épices. Laisser fondre le tout, mélanger, puis retirer du feu. Ranger les navets confits et les poireaux caramélisés dans le fond du moule en les serrant bien. Saler. Dérouler la pâte feuilletée sur les légumes en rentrant bien les bords sur les côtés du moule. Piquer la pâte à la fourchette. Enfourner 20 min au four. Laisser refroidir la tarte tatin avant de la démouler.

Beignets de chou-rave

Pour 2 personnes : 1 càs d'huile de tournesol, 2 pincées de sel, 1 càc de curcuma, 0,5 càs de farine, 1 chou-rave, 2 œufs.

Eplucher puis râper à la grosse râpe le chou rave. Y ajouter la farine, les épices et le sel. Y ajouter la farine, les épices et le sel. Y ajouter les œufs entiers battus, bien mélanger. Faire chauffer l'huile dans la poêle, y déposer à l'aide d'une cuillère à soupe des petits tas de pâte que vous étalez avec le dos de la cuillère pour former des galettes de 5 à 8 mm d'épaisseur, laisser cuire à feu moyen 8 à 10 minutes puis retourner les beignets et laisser cuire encore 4-5 minutes sur l'autre face, pour que la pâte soit dorée. Déposer les beignets sur du papier absorbant.

* Pommes de terre BIO en provenance de la ferme de forêt à Milly a forêt dans le sud de l'Essonne

Chers tous,

La semaine est compliquée en raison des 2 jours fériés qui ont obligé à revoir les jours de distribution de vos paniers. Pour maintenir la réalisation de vos paniers et parer aux urgences maraichères, une dizaine de nos jardiniers se sont portés volontaires pour travailler en plus lundi et vendredi après-midi et nous les en remercions !

Nous précisons que nous avons mis dans les grands paniers un pot de Ratatouille du Jardin. Cette ratatouille est composée des légumes du jardin et a été transformée à la conserverie de Marcoussis qui est un également un chantier d'insertion. Les ratatouilles sont à consommer avant **fin juillet 2024** et nous indiquons qu'elles sont valorisées dans vos paniers à moitié prix, soit 2.75€ au lieu de 5.5€.

Pour votre information, vous pouvez à tout moment acheter les produits transformés du jardin sur le site internet et ils seront rajoutés dans votre panier. Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site internet : [Produits | Jardin de Limon \(cocagnebio.fr\)](https://cocagnebio.fr)

De la part de toute l'équipe.

The screenshot shows the website interface for 'Jardin de Limon' under the 'Produits' section. The page title is 'Légumes'. There are four product listings, each with a photo of a jar, its name, origin, and price. Each product has a 'Bio' logo and a '48h' label.

Produit	Origine	Prix
Tartine Légumes d'été BIO	Jardin de Cocagne de Limon (91)	3,00 € (3,00 € / kg)
Tartine Tomate Aubergine BIO	Jardin de Cocagne de Limon (91)	3,00 € (3,00 € / kg)
Tartine Tomate Oignon BIO	Jardin de Cocagne de Limon (91)	3,00 € (3,00 € / kg)
Coulis de Tomates avec Aromates BIO	Jardin de Cocagne de Limon (91)	4,00 € (4,00 € / kg)



Financé par le
Fonds social européen
dans le cadre de la
réponse de l'Union à
la pandémie
de COVID-19