LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 28 Juillet au 2 Aout. Nous vous rappelons que la boutique sera exceptionnellement fermée ce samedi 2 aout.

Bonne dégustation à tous !

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS
Semaine 31 : 28 Juillet au 2 Aout

Petit Panier BIO

- Courgette mixte (1.3 kg)
- Tomate mixte (1 kg)
- 1 Concombre
- Carotte (800g)
- 1 salade Batavia

Grand Panier BIO

- Courgette mixte (1.5 kg)
- Tomate mixte (1 kg)
- Aubergine (800g)
- 2 Concombres
- Carotte (1 kg)
- 1 salade Batavia

Dans vos paniers cette semaine, nous sommes ravis de vous proposer en plus de nos légumes d'été nos carottes de printemps cultivées dans nos serres. Bonne dégustation !

LA RECETTE DE LA SEMAINE

OMELETTE AUX TOMATES ET COURGETTES

Ingrédients pour 4 personnes : 6 gros œufs, 2 tomates moyennes, 2 courgettes, sel, poivre, ½ càs de paprika, du basilic.

Mode préparatoire :

1. Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les en omelette.
2. Salez et poivrez, ajoutez les épices et mélangez à nouveau. Lavez et coupez les tomates en dés. Lavez et coupez les courgettes en fine tranche dans le sens de la longueur.
3. Versez les légumes dans les œufs et mélangez. Mettre du papier sulfurisé dans un moule carré ou autre, y verser la préparation.
4. Cuire au four thermostat 180°C pendant 20 minutes.

GASPACHO

Ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg de tomates mûres, 4 œufs, 2 gousses d'ail, 120 g de pain, 20 cl d'huile d'olive fruitée, 6 càs de vinaigre de Xérès, 3 brins de thym frais, sel, poivre du moulin

Mode préparatoire :

1. Faites durcir les œufs 10 min à l'eau bouillante salée. Passez-les sous l'eau froide, écalez-les, coupez-les en 4.
2. Coupez le pain en tranches et faites-les griller, puis laissez-les refroidir. Effeuillez le thym. Ôtez le pédoncule des tomates en incisant un peu la peau. Plongez-les quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez et pelez-les.
3. Coupez-les en morceaux en éliminant un peu les graines. Pelez et hachez finement l'ail. Dans un récipient, mettez les tomates avec les œufs, l'ail, le pain, la moitié du thym, la moitié de l'huile, le vinaigre et salez.
4. Couvrez et placez 12 h au frais. Au bout de ce temps, mixez-le contenu du récipient au mixeur-plongeant ou au blender en ajoutant le reste d'huile et du poivre.
5. Servez frais, après avoir parsemé le gaspacho du reste des feuilles de thym. Pour accompagner, vous pouvez servir le gaspacho avec de fines tranches de pain toastées et frottées d'ail.

L'ACTUALITE DU JARDIN DE LIMON

Les jours de fermeture de la boutique cet été

La boutique sera fermée les samedis 2, 9 et 16 août ainsi que le vendredi 15 août

Fermeture du fournil

En raison des congés d'été, les livraisons de pains du fournil de la ferme Vandame seront suspendues à partir du jeudi 7 aout jusqu'au samedi 23 Aout inclus. Nous vous reproposerons du pain à la boutique à partir du jeudi 28 Aout.

Des récoltes qui s'annoncent généreuses !

Les récoltes s'annoncent généreuses cette année. Chaque lundi après - midi, l'équipe d'encadrement du jardin réalise un tour de plaine pour s'accorder sur les priorités de travail et évaluer la réussite des cultures. Les courges, melons et pastèques se développement bien!

Sur la photo, Maxime, encadrant maraicher du jardin, prend la pose avec le Melon Jaune cultivé en plein champ!

Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallan

https://jardindelimon.cocagnebio.fr/

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

Se désinscrire

Envoyé avec Brevo