



# LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 4 au 8 Aout. Nous vous rappelons que la boutique sera exceptionnellement fermée ce samedi 9 aout.

Bonne dégustation à tous !

---

## LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 32 : 4 au 8 Aout



### Petit Panier BIO

- Courgette mixte (2 kg)
- Tomate mixte (500g)
- 2 Concombres
- 1 Aubergine
- 1 salade rougette + 1 **salade offerte**



### Grand Panier BIO

- Courgette mixte (2 kg)
- Tomate mixte (500g)
- 2 Concombres
- 2 Aubergines
- Haricot plat (450g)
- 1 bouquet de basilic
- 1 salade rougette + 1 **salade offerte**

Dans vos paniers cette semaine, nous sommes ravis de vous offrir une salade en plus de nos légumes d'été

---

## LA RECETTE DE LA SEMAINE



### SALADE DE TOMATES ET OLIVES NOIRES

**Ingrédients pour 2 personnes :** 1 concombre, 100g de fêta, 3 belles tomates, 1 poignées d'olives noires, aromates (menthe basilic et persil haché), poivre, huile d'olive et vinaigre balsamique.

**Mode préparatoire :**

1. Pelez ou pas le concombre. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur, puis en 4, enlever les graines du milieu. Emincez en cubes de 1cm de large.
2. Nettoyez les tomates et coupez-les en morceaux de même taille.
3. Incisez les olives dans sens de la longueur retirez le noyau et émincez-les finement.
4. Mélangez dans un saladier, le concombre les olives et la tomates.
5. Ajoutez la fêta coupée en cubes et assaisonnez avec les aromates émincez et le poivre. Parsemez d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et mélangez délicatement.
6. Servez frais.



## TARTE TATIN D'AUBERGINES

### Ingrédients pour 4 personnes :

1 grosse aubergine large ou longue (300 g environ), 1 rouleau pâte feuilletée pur beurre, à découper ensuite en disque de 20 cm, 1 càs miel liquide, 1 càs vinaigre balsamique, 1 càs huile d'olive, sel, poivre, 1 burrata, romarin et thym.

### Mode préparatoire :

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante ou gril).
2. Tapisser une plaque de papier cuisson. Laver et découper l'aubergine en tranches fines (quelques mm). Les poser sur la plaque. Badigeonner d'huile d'olive et saler. Laisser griller une dizaine de minutes (les retourner à mi-cuisson) puis sortir du four.
3. Sur le fond du moule, verser 1 càs d'huile d'olive puis ajouter le miel en essayant de le répartir sur toute la surface puis ajouter le vinaigre.
4. Poser dessus les tranches d'aubergine en rosace. Puis poser le disque de pâte feuilletée. Replier les bords vers l'intérieur. Piquer la pâte avec une fourchette puis laisser cuire 30 minutes à 180°C (chaleur tournante). La pâte doit bien colorer.
5. Sortir du four, passer le couteau sur bord pour détacher les bords et renverser sur une assiette. Saler, poivrer, ajouter le romarin, le thym et un filet d'huile d'olive.
6. Servir tiède ou chaud avec des morceaux de burrata



## 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 août jusqu'au samedi 23 août inclus. Nous vous reposerons du pain à la boutique à partir du jeudi 28 août.

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](#)

