



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 18 au 23 Aout.

Bonne dégustation à tous !

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS

Semaine 34 : 18 au 23 Aout



Petit Panier BIO

- Courgette mixte (3 kg)
- Tomate mixte (1 kg)
- 2 Concombres
- Haricot plat (200g)
- 1 salade feuille de chêne + **1 salade sucrine offerte**



Grand Panier BIO

- Courgette mixte (4 kg)
- Tomate mixte (1.5 kg)
- 2 Concombres
- Poivron (1 Kg)
- 1 salade feuille de chêne + **1 salade sucrine 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



VERRINE DE CONCOMBRE

Ingrédients pour 3 personnes : 250 g de concombre, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 6 feuilles de basilic, 40 g de fromage de chèvre, 1 yaourt nature, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre et piment d'Espelette

Mode préparatoire :

1. Épluchez le concombre, coupez-le en morceaux et déposez-le dans le bol d'un mixer.
2. Ajoutez une pincée de sel et de poivre, les feuilles de basilic, le jus de citron et 1 cuillère soupe d'huile d'olive. Mixez le tout pour obtenir un mélange homogène. Versez dans les verrines.
3. Ensuite mixez le fromage de chèvre et le yaourt. Assaisonnez à votre goût et versez par-dessus le concombre.
4. Réservez au frais avant de servir.



TARTE FINE CONCOMBRE ET FROMAGE FRAIS

Ingrédients pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte brisée, 20 cm de concombre, 2 cuillères à soupe de Pesto, 200 g de fromage frais de type Philadelphia, 6 brins de ciboulette, sel, poivre.

Mode préparatoire :

1. Etalez votre pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Piquez-la à la fourchette puis recouvrez-la d'une seconde feuille de papier sulfurisé. Déposez dessus des haricots secs.
2. Enfournes à 200 °C pendant 15 minutes. Retirez la seconde feuille de papier sulfurisé avec les haricots secs et poursuivez la cuisson 5 minutes supplémentaires. Laissez refroidir.
3. Lavez votre concombre et émincez-le en fines tranches.
4. Emincez la ciboulette.
5. Tartinez votre fond de tarte de pesto puis de fromage frais. Agrémentez cette base de rondelles de concombre. Saupoudrez de ciboulette. Poivrez généreusement.



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.

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](#)

