

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de tomate plein champs
- ✓ 500g de courgette mixte
- ✓ 900g d'aubergine
- ✓ 1 concombre mixte
- ✓ 500g de laitue asperge Celtuce
- ✓ 1 botte de basilic

Votre Grand Panier



- ✓ 2kg de tomate plein champs
- ✓ 1kg de courgette mixte
- ✓ 900g d'aubergine
- ✓ 2 concombres mixte
- ✓ 500g de laitue asperge Celtuce
- ✓ 1 bouquet de basilic
- ✓ 2 laitues

Laitue asperge sautée à la moutarde

Pour 2 personnes : 2 tiges de laitue asperge, 1 gousse d'ail, 1 càs de moutarde à l'ancienne, 1 cas de poivre, 1 càs d'huile de tournesol, sel. Détacher les feuilles et les réserver.

Eplucher les troncs et les découper en fins bâtonnets. Emincer la gousse d'ail. Cuire les tiges dans de l'eau bouillante environ 1 minute et les tremper immédiatement dans de l'eau glacée. Egoutter et réserver. Laver les feuilles.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter la moutarde, l'ail et le poivre et faire sauter jusqu'à ce que la saveur de l'ail et du poivre se fasse sentir.

Ajouter les bâtonnets et les feuilles et les sauter rapidement, environ 1 minute, à feu vif.

Saler, mélanger et servir.

Salade feuille de laitue asperge

Pour 3 personnes : 1 oignon, les feuilles de laitue asperge, 10 cl de crème fraîche liquide, sel, poivre.

Epluchez l'oignon et émincez-le finement. Faites-le revenir à la poêle dans de l'huile d'olive pour qu'il soit bien fondant.

Lavez et coupez la salade en gros morceaux. Ajoutez dans la poêle. Ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez. Servez chaud comme des épinards.

Chers adhérents,

Vendredi dernier, l'ensemble des salariés du jardin se sont retrouvés autour de Marie-Claudinette pour son pot de départ. Marie-Claudinette est une figure du jardin en poste depuis juillet 2020. Marie-Claudinette a profité de son passage au jardin pour suivre des cours de français intensifs, remédier à des problèmes de santé lancinants, accéder à un nouveau logement et clarifier son projet professionnel. Ainsi a-t-elle réalisé 3 stages en entreprise pour finalement décrocher un emploi d'agent de restauration collective à la Marie de Massy. Marie-Claudinette a commencé son nouveau poste lundi dernier. Nous lui souhaitons tout le meilleur !

En cette période de l'année, l'effort de récolte est intensif pour les légumes d'été (les tomates, courgettes, tomates, poivron ...), les salades et les haricots. Nous faisons au mieux pour nous montrer à la hauteur des événements !

Nous en profitons en effet pour vous rappeler l'organisation de notre journée portes ouvertes du **samedi 14 septembre**. Pour en savoir plus, rendez vous sur : [Nos Actualités | Jardin de Limon \(cocagnebio.fr\)](https://www.cocagnebio.fr/nos-actualites/jardin-de-limon)

De la part de toute l'équipe,

