

La Feuille de Choux

Semaine 36- Année 2025

Dans votre panier cette semaine :



Le Pays fait son jardin



RÉSEAU
COCAGNE



Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Poivron	5.00€/kg	400g	2.00€
Aubergine	5.00€/kg	500g	2.50€
Laitue	1.30€/p	1 pièce	1.30€
Tomates anciennes	5.50€/p	700g	3.85€
Melon*	2.80€/kg	1 pièce	2.80€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			12.45€

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

J-11 avant la Fiesta au Jardin

Eh oui ! Samedi 13 septembre arrive à grand pas !!!

C'est l'occasion rêvée pour découvrir notre jardin sous un autre angle et partager des moments de convivialités avec toute l'équipe !!!

REJOIGNEZ-NOUS VITE !!!



FIESTA
AU
JARDIN

Samedi
13 septembre
de 15h à 21h
ENTREE
GRATUITE

Le Pays fait son Jardin
Le Theil de Bretagne

The poster features a wooden sign with the event name, colorful triangular bunting, and various icons representing food, drink, and social activities. The text is in a festive, bold font.

Le coin des recettes

Moussaka



Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 1 kg d'aubergines
- 500 g (ou 7 c. soupe) de chair de tomates (pour la farce)
- 2 tomates (pour couvrir)
- 1 poivron charnu
- 3 oignons, 5 gousses d'ail
- 1 verre de chapelure, ½ verre d'aneth hachée, ½ verre de persil haché, ¾ verre d'eau (ou vin blanc)
- huile d'olive, sel, poivre

Préparation : Nettoyer les légumes. Éplucher les pommes de terre et les trancher de l'épaisseur d'un doigt. Hacher menu les oignons, l'ail et les fines herbes. Cuire les aubergines et le poivron entiers au four. Puis extraire la chair de l'aubergine en fendant la peau pour racler avec une cuillère. Peler le poivron. Mélanger avec l'ail haché. Précuire les pommes de terre à la vapeur. Faire revenir l'oignon dans une poêle huilée pendant quelques minutes, ajouter la chair de tomates. Puis ajouter l'aubergine, le poivron, l'eau (ou vin), l'aneth, saler, poivrer et cuire quelques instants à l'étouffée jusqu'à ce que la sauce épaississe. Hors du feu, ajouter la chapelure en pluie pour qu'elle serre le tout. Préchauffer le four à 200°C. Huiler un plat allant au four et y déposer une couche de pommes de terre, les recouvrir d'une fine couche de sauce et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par les pommes de terre. Couper les 2 tomates en tranches pour en couvrir la moussaka. Saupoudrer de chapelure. Enfourner pour 30 minutes.

Salade Romaine



Ingrédients :

- 150 g de jambon de Parme
- 1 melon jaune
- 2 tomates
- 1 salade romaine
- 100 g de mozzarella
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée d'origan
- 1 c. à soupe de vinaigre
- Sel & Poivre

Préparation : Laver la salade, couper les feuilles en lanières, réserver le cœur. Ouvrir et épépiner le melon. Prélever la chair avec une cuillère. Couper la fêta ou mozzarella, en cubes. Verser le vinaigre dans un bol. Saler, poivrer et ajouter l'huile en fouettant. Répartir dans les assiettes les feuilles de salades, les billes de melon, les cubes de fêta et les lanières de jambon ou dés d'épaule. Napper de la sauce, décorer avec les tomates coupées en quartiers, saupoudrer d'origan.