



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'**IDÉES**
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 8 du 19 au 23 février 2024



Herbe à la pampa

Mercredi : de 9h à 12h30
+ producteurs locaux
(pain, viande de bœuf)

Vendredi de 9h à 12h

Samedi : de 9h à 12h



Les Jardins d'IDÉES

5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS
03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr

Offre du moment

- **Pommes de terre bio**



Variété Agria en sac de 10kg

Origine : Mont de Gy, Haute-Saône
20€ le sac de 10kg, soit 2€ le kg

Pour commander :

- Par téléphone 03 81 92 61 80
- par mail contact@jardins-idees.fr
- ou directement sur

<https://jardinsidees.cocagnebio.fr/products>

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Poireau	600g	1.74€	700g	2.03€	900g	2.61€	2-3 semaines au sec et dans le noir. Origine Haute-Saône / variété Agria
Carotte rouge	700g	1.68€	700g	1.68€	1kg	2.40€	1 semaine / 10 jours au frigo
Betterave	500g	1.35€	500g	1.35€	650g	1.76€	1 semaine / 10 jours au frigo
Céleri-rave	~650g	1.89€	~1.150kg	3.33€	~1.300kg	3.77€	1 semaine / 10 jours au frigo. Origine France
Pomme de terre	1kg	2.30€	800g	1.84€	900g	2.07€	2-3 semaines au sec et dans le noir. Origine Haute-Saône / variété Agria
Ail			300g	3.30€	400g	4.40€	Plusieurs semaines au sec et dans un endroit sombre. Origine France
TOTAL		8.96€		13.54€		17.01€	



Les maladies de l'hiver ayant eu raison d'une partie de l'équipe des Jardins, l'hebdo de cette semaine sera allégé en texte pour vous proposer des photos de la végétation des jardins à cette période !



Perce neige



Primevères



Jonquilles



Epinard



Petit pois en devenir



Purée de Céleri-rave

Eplucher et couper en petits cubes 500g de céleri et 200g de pommes de terre, et les rincer.



Faire cuire les légumes dans une grande quantité d'eau salée pendant 30 minutes avec un départ à l'eau froide. Les égoutter en conservant l'eau de cuisson.

Ecraser le céleri et les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette.

Ajouter 2 c à soupe de crème et un peu de bouillon de cuisson des légumes si nécessaire, selon la consistance voulue.

Saler et poivrer selon votre goût et ajouter de la muscade.

Pour une version plus parfumée vous pouvez faire cette purée avec uniquement le céleri.

Bortsch végétarien

Pour 2 personnes

Emincez 1 oignon, coupez 150g de carottes et 200g de betteraves en bâtons et 250g de pommes de terre en cubes.



Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile, ajoutez les carottes et 1 c à soupe de concentré de tomate dilué dans un peu d'eau. Ajoutez 1L de bouillon et les pommes de terre, cuire à feu moyen pendant 5 minutes.

Ajoutez les betteraves, le jus d'un 1/2 citron, salez, poivrez et cuire pendant environ 10 minutes. Ajoutez les carottes et 1 gousse d'ail pressée et continuez la cuisson pendant 5mn en vérifiant que tous les légumes soient cuits.

Retirez du feu et laissez reposer pendant 15 minutes.

Servez dans des bols, ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche et parsemez d'aneth.

Bon appétit !