

L'HEBDO

Semaine 26 du 23 au 27 juin 2025



Lavande



Nos marchés sur site

Mercredi : de 9h à 12h30

Vendredi : de 9h à 12h

Samedi : de 9h à 12h



Cofinancé
par l'Union
européenne



Les Jardins d'IDÉES

5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS

03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr



Votre panier



**Les Jardins d'Idées seront
présents à la fête de la cerise de
Bavans ce week-end !**



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Courgette	800g	2.24€					1 semaine au frigo. Origine France
Salade	1 pièce	1.40€					Quelques jours au frigo
Petit pois	400g	3.60€	510g	4.59€	500g	4.50€	Quelques jours au frigo. Pour congeler : blanchir 2-3 mn dans de l'eau bouillante
Pomme de terre nouvelle	500g	1.85€	500g	1.85€	500g	1.85€	2/3 semaines au frigo
Fève			500g	2.25€	500g	2.25€	1 semaine au frigo
Chou rouge			1 pièce	3.40€	1 pièce	3.40€	10 jours au frigo
Ail frais			140g	1.40€	140g	1.40€	2 semaines au frigo
Haricot					450g	3.60€	Quelques jours au frigo. Pour congeler : blanchir 2-3 mn dans de l'eau bouillante
TOTAL		9.04€		13.49€		17€	

Récolte de l'ail

La semaine dernière, une équipe de 12 jardiniers accompagnés de Gaëlle, encadrante maraîchère, ont récolté les ails (on peut dire ails ou aux) pendant 2 jours. Une 1ère équipe bêche afin de soulever la terre et les ails et l'équipe suivante tire les légumes, enlève le gros de la terre et fait des tas sur le bord du champ. A la fin, l'ail est chargé dans la remorque pour les disposer sur des étagères



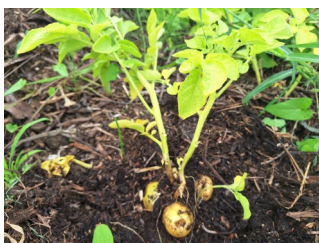
dans une chambre froide non réfrigérée mais avec ventilation. Ils sont retournés tous les jours jusqu'à séchage complet, ce qui permettra de les conserver plusieurs mois.



Récolte des pommes de terre nouvelles

Cette année, nous avons planté 2 tunnels de pommes de terre nouvelles, et la semaine dernière nous avons commencé à récolter un premier tunnel. En une matinée, l'équipe a ramassé 1/3 du tunnel ce qui a donné 250kg.

Une 1ère personne bêche et soulève la terre et les pommes de terre, et une 2ème personne récolte les bulbes. Le bulbe à l'origine du plant s'est dégradé



et a moisi dans le sol une fois que la plante est sorti et que les autres bulbes sont apparus. Il ne faut pas le prendre à la récolte car il risque de faire moisir toute la caisse.

Taille des concombres

Nous avons planté 2 tunnels de concombres, avec quelques semaines de décalage pour pouvoir étaler les récoltes. Ce lundi, 2 salariés ont taillé les plants pour enlever les gourmands mais aussi des concombres.

En effet, pour avoir des concombres de bon calibre et une production « dans les temps », nous supprimons 2 concombres sur 3, les plus petits qui ne se sont pas beaucoup développés.

Certains concombres commencent à arriver, ils viendront bientôt garnir vos paniers !



Petit concombre à enlever



Gourmand à enlever

Offre du moment Promo confiture !



Lot de 4 confitures de mûre
(pot de 200ml)
10€ les 4 pots



Lot de 4 confitures de framboise
(pot de 350ml)
16€ les 4 pots

Pour commander:

- ➡ Par téléphone 03 81 92 61 80
- ➡ Par mail contact@jardins-idees.fr
- ➡ Ou directement sur <https://jardinsidees.cocagnebio.fr/products>



Recettes

Salade petit pois et pomme de terre nouvelle



Préchauffez le four à 200°C.

Lavez 300g de pommes de terre et coupez-les en 2 ou 4. Dans un saladier, mélangez-les avec de l'huile d'olive et un peu de sel puis disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pour environ 40 minutes, où jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et grillées.

Pendant ce temps, préparez le pistou : Épluchez 2 gousses d'ail, retirez le germe et écrasez-les au mortier.

Ajoutez ensuite 1 poignée de feuille de basilic tout en continuant à piler jusqu'à obtenir une sorte de pâte. Puis ajoutez l'huile d'olive petit à petit, toujours en pilant, jusqu'à obtenir une pommade.

Lavez et écossez 500g de petits pois

Faites-les cuire à la vapeur 10 minutes.

Quand tout est cuit, répartissez les pommes de terre et petits pois dans les assiettes et ajoutez le pistou. Parsemez de fromage de chèvre frais émietté et de basilic frais. Salez et poivrez si nécessaire et dégustez !

Salade de chou rouge



Coupez un 1/2 chou en fines juliennes.

Pelez 1 carotte et découpez des lamelles en longueur, à l'aide de votre économe.

Ensuite, émiettez 100g de feta avec vos mains et mettez-la de côté.

Faites griller 20g de graines de tournesol dans une poêle à feu moyen avec de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Faites une vinaigrette avec 15mn d'huile de noisette, 30ml de vinaigre de vin rouge et 1 c à café de moutarde.

Dans votre assiette, assemblez le chou, la feta, les lamelles de carottes, les graines de tournesol et parsemez de sésame. Assaisonnez avec la vinaigrette et mélangez.

Bon appétit !