

L'HEBDO

Semaine 51 du 18 au 22 décembre 2023



Nos marchés sur site

**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



Votre panier



Vacances de Noël

**Les Jardins d'IDÉES
seront fermés**

**Du samedi 23 décembre inclus au
Dimanche 7 janvier 2023 inclus**
**Il n'y aura ni marché ni livraisons
de paniers pendant cette période**

Les paniers du dépôt
« Vendredi—Jardins d'IDÉES »
seront à récupérer **avant**
vendredi 22 décembre 16h



Toute l'équipe des
Jardins d'IDÉES
vous souhaite de
joyeuses fêtes de
fin d'année !



LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Pomme de terre	900g	2.07€	800g	1.84€	1 semaine au frigo
Butternut			1.8kg	4.86€	2-3 semaines dans un endroit frais et sec
Carotte			800g	1.84€	1 semaine au frigo
Poireau	600g	1.74€	900g	2.61€	2 semaines au frigo
Panais	600g	1.50€	800g	2€	1 semaine au frigo
Echalote	220g	0.97€	300g	1.32€	2-3 semaines dans un endroit frais et sec
Courge rouge vif	900g	2.25€			1 semaine au frigo
TOTAL		8,53€		14,47€	



Récolte de poireau

Vendredi dernier, Sébastien, encadrant maraîcher, a enfin pu aller récolter les poireaux dans le champ situé sur les hauteurs de Bavans. En effet, avec 2 semaines de pluie



Jardiniers dans le champ de poireau

quasi ininterrompue, difficile de trouver une fenêtre météo d'une demi-journée sèche pour faire ce chantier. La récolte

des poireaux est déjà très salissante par temps sec, alors sous la pluie, impossible ! Nous récoltons en général les poireaux au fur et à mesure de nos besoins, afin que ceux qui restent en terre continuent de grossir et restent frais. Le poireau est très résistant au gel et à la

Anaïs qui enlève la terre d'un poireau

sècheresse, il se conserve mieux en terre qu'en frigo. Il faut tout de même le récolter avant mars sinon il risque de monter en fleurs et d'être non consommable.

Atelier couture

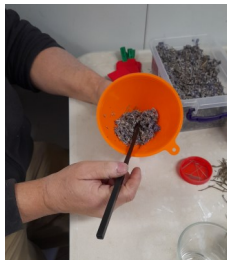
Chaque année à l'approche de novembre, l'équipe des Jardins se creuse la tête pour trouver un petit cadeau à mettre dans les paniers ! Cette année, nous sommes parti sur un projet un peu plus ambitieux que d'habitude : la confection de petits sacs de lavande en tissu. C'est Lina, animatrice bien vivre alimentaire et couturière amatrice, qui a supervisé cet atelier pendant près de 3 semaines.



Kadidiathou à la couture

Couper, assembler, coudre, remplir de lavande et refermer, il y avait de quoi faire pour les « petites mains » qui ont confectionné les sachets : Kadidiathou, Vanina, Florence, Fatma et Pascal. Bravo et merci à eux !

A noter que la lavande est 100% made in Jardins d'Idées !



Pascal au remplissage avec la lavande



Les fêtes approchent, offrez à vos proches un cadeau local, bio et solidaire !



Bon cadeau de 4 paniers de légumes des Jardins d'IDÉES pour faire découvrir à vos proches des légumes bios locaux et solidaires sur l'un de nos 23 points de dépôts !

- **Bon cadeau pour 4 petits paniers : 34€**
- **Bon cadeau pour 4 grands paniers : 58€**

Vous pouvez commander en ligne, par mail ou téléphone. Les bons cadeaux vous seront envoyés par courrier.

Offres du moment

- **Pommes bio** en sac de 5kg, Variété Galiwa : Idéale à croquer. **16€ le sac de 5kg, Soit 3.20€/kg**



- **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>



Tarte aux poireaux

Enlever la partie très verte du poireau que vous utiliserez plus tard pour une soupe.

Laver et hacher finement le reste du poireau.

Faire fondre et suer pendant 20 minutes dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive – saler et poivrer.

Déposer cette fondue sur un fond de tarte feuilletée ou brisée, recouvrir de 3 œufs battus avec 20 cl de crème, sel et poivre.

Recouvrir de comté râpé et enfourner pour 35/40 minutes à 210°.



Gratin de panais, pommes de terre et lardons

Eplucher 3 panais et 3 pommes de terre et les couper en fines lamelles pour les panais et fines rondelles pour les pommes de terre.

Les plonger dans une casserole d'eau bouillante avec un cube de légumes pendant 20 min. Couper grossièrement 1 oignon et ciseler 1 gousse d'ail.

Dans le fond d'un plat à gratin, placer 300g de lardons, l'oignon, l'ail avec un peu de crème fraîche et faire une couche homogène.

Faire une couche au-dessus avec les légumes. Saler et poivrer.

Etaler le reste de la crème (20cl) par-dessus la préparation puis verser du gruyère râpé et terminer par de la chapelure.

Enfourner pour 25 min à 180°c.



Bon appétit !