



## Actualités

Deux nouvelles confitures sont disponibles à la boutique des Potagers :

L'abricot vanille et la nectarine. A vos papilles !

## La recette de la semaine

Aubergines aillées confites  
aux tomates cerises



### Ingrédients (2 personnes) :

4 aubergines, 20 à 30 tomates cerises, 4 à 16 gousses d'ail, huile d'olive, sel et poivre.

Préparation de la recette : Coupez l'extrémité des aubergines. Entaillez-les, puis insérez les gousses d'ail épluchées selon votre goût (plus ou moins ailé).

Dans une cocotte en fonte, avec un fond d'huile d'olive, déposez les aubergines. Fermez et faites cuire à feu très doux environ 3 heures, le temps que les aubergines soient confites. Ajoutez les tomates cerises entières. Refermez la cocotte et faites cuire à feu doux pendant 30 à 60 minutes. Salez et poivrez.

Avant de servir, coupez les aubergines en deux sur le sens de la longueur. Répartissez les tomates cerise. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et de quelques feuilles de basilic.

## La vie aux Potagers

Le trombinoscope commence à prendre forme. Son but : aider les salariés en insertion, les salariés permanents et les administrateurs à s'identifier et se connaître.



Les salariés de la conserverie ont visité les parcelles des jardiniers la semaine dernière afin de s'approprier eux aussi les méthodes utilisées dans le maraîchage biologique.



## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 salade, 500 g d'aubergines, 1 kg de courgettes, 2 concombres, 800 g de tomates, 500 g de tomates cerises, 1 botte de persil

**Petit panier** : 700 g de courgettes, 1 salade, 500 g d'aubergines, 500 g de tomates cerises, 1 botte de persil

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01