

La feuille de chou de **CHLOROPHYLLE**

Semaine 32

23. avenue Jules Jacquemin
10100 Romilly sur Seine
03 25 24 58 29

secretariat.chlorophylle@gmail.com



Composition et coût INDICATIF de votre panier du 06/08/20 :

Petit Panier :

- 2 Aubergines soit 3€
- 2 Concombres Longs soit 3€
- 1 Poivron soit 1€
- 500g de Haricots beurre soit 4€
- 1 kg de Courgettes soit 2€50
- 1 Chou-rave soit 1€50
- 1 Melon soit 3€

Total : 18€00

Grand Panier :

- 1 Salade soit 1€50
- 2 Concombres longs soit 3€
- 1kg de Tomates soit 3€50
- 4 Courgettes rondes soit 4€
- 1 barquette tomate cerise soit 3€
- 600g de Poivrons soit 2€70
- 2 Aubergines soit 3€
- 1 Melon soit 3€

Total : 23€70

Suivez notre actualité :

Site internet : <http://chlorophylle.reseaucocagne.asso.fr/>

Notre page : chlorophylle cocagne



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS SOCIAL
EUROPÉEN
DANS LE CADRE DU PROGRAMME OPERATIONNEL NATIONAL
« Emploi et Inclusion » 2014-2020



Union Européenne

Recette : Lasagnes Aubergines- Courgettes

- Préparer vos tomates concassées dans une casserole avec les gousses d'ail
- Eplucher les courgettes et aubergine, les couper dans le sens de la longueur assez finement.
- Faire revenir dans une poêle les courgettes, l'oignon, les aubergines. Mélanger la moitié des tomates cuites à la préparation aubergine /courgettes.
- Dans le fond du plat, verser le reste des tomates concassées, une couche de lasagne, une couche de préparation courgettes/aubergine/oignon.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer par une couche de gruyere rapé.
- Enfourner à 220°(thermostat 7/8) pendant 25 minutes.

Ingrédients: (4 pers)

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 400 g tomates concassées
- 8 feuilles de lasagnes
- 2 gousses ail
- 150g de gruyere rapé
- huile d'olive
- sel et poivre

En raison des fortes chaleurs de la fin de semaine dernière, nous avons dû cueillir les melons avant leur maturité. N'hésitez pas à les laisser encore un peu mûrir à l'air libre jusqu'à ce qu'ils développent un bon parfum.



Jeu concours « Partagez votre recette de l'été »

N'oubliez pas de nous transmettre votre recette de l'été avant **le 20 Août 2020** par mail ou à déposer au bureau.

A gagner, un repas pour 2 dans un de nos restaurants partenaires (L'Auberge de Nicey à Romilly sur Seine ou La Rosita à Nogent sur Seine)