

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le seul panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2017 — Semaine 27

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
Pdt nouvelle	kg	2.90 €	II	0.6	1.74 €	0	0.00 €
aubergine	kg	3.90 €	II	0.6	2.34 €	0.7	2.73 €
tomate cerise	kg	6.50 €	II	0	0.00 €	0.25	1.63 €
tomate ancienne	kg	3.80 €	II	0	0.00 €	0.7	2.66 €
radis rose	unité	1.10 €	I	1	1.10 €	1	1.10 €
thym	unité	1.10 €	I	1	1.10 €	0	0.00 €
concombre	kg	3.50 €	II	0.5	1.75 €	0.3	1.05 €
haricot vert	kg	7.50 €	I	0	0.00 €	0.6	4.50 €
					<b>8.03 €</b>		<b>13.67 €</b>

Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)

## Fermetures de certains dépôts et solutions de remplacement

Durant l'été certains dépôts ferment. Vous retrouverez au verso de votre feuille de chou, chaque semaine, le récap des modifications que cela entraîne (ce même tableau vous sera aussi adressé via mail). Si nous sommes informés de nouvelles modifications, nous tâcherons de les relayer au plus vite.

Pour toute question n'hésitez pas à nous contacter. Bien entendu vous pouvez annuler des paniers (dans les limites des règles de fonctionnement)



**Pour annuler un panier**

**Avant le lundi 10h**

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)



Tél. 02 99 54 52 71

site web : [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

[facebook.com/jardinsdubreil](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

[twitter.com/JardinsduBreil](https://twitter.com/JardinsduBreil)

[comiteadherentsjdb.wordpress.com](http://comiteadherentsjdb.wordpress.com)

## Planning des livraisons durant l'été

N° semaine dépôt	Juillet							Août						
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37			
Maison Bleue	Avant 18h30							Paniers aux JDB le mardi*						
CS Longs Prés				Avant 18h	Paniers aux JDB le mardi									
Bellangerais					Paniers aux JDB le mardi									
La Harpe	Avant 18h				paniers à Carrefour 18**									
Ronceray				paniers à Carrefour 18										
Bar La Pie				paniers à Carrefour 18										
Muette				paniers à Carrefour 18										
Bar à Mines				paniers à Carrefour 18										
Bar Aviation				paniers à Carrefour 18										
Carrefour 18				paniers à Carrefour 18										

\* Le Grand Breil 35000 RENNES \*\* 7 rue d'Espagne 35200 RENNES (métro Fré-ville) \*\*\*43 rue de redon 35000 RENNES



livraison normale



horaires modifiés



dépôt fermé

## Salade à base de concombre

Pour 2:

1 concombre  
1 courgette  
1/2 pomme granny  
1 poignée de noix  
2 CàS de vinaigre de miel (ou vinaigre classique)  
2 CàS huile de noix (ou huile d'olive à défaut)  
5 grosses feuilles de menthe  
1/2 citron  
sel, poivre

– Lavez vos légumes et fruit et réservez.

– Dans un saladier coupez le concombre et la courgette en tagliatelles à l'aide d'un économe: coupez les en quatre dans la longueur et la largeur, puis « épluchez » les morceaux sur toute la longueur jusqu'à épuisement. Coupez la pomme en dés, écrasez les cerneaux de noix, ciselez la menthe, pressez le jus du citron puis versez dans le saladier.

– Ajoutez le vinaigre de miel et l'huile de noix (que vous pouvez substituer) et assaisonnez. Enfin mélangez bien pour enrober tous les ingrédients.

## Tagliatelles aux aubergines

Ingrédients pour 4 personnes :

500g de tagliatelles fraîches  
2 belles aubergines bien fermes  
6 tomates Roma  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
1 petit bouquet de basilic  
75g de parmesan  
huile d'olive  
sel, poivre

Inciser la peau des tomates en croix puis les plonger dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 1-2 minutes puis les peler. Couper les tomates en dés en ôtant le maximum de graines. Peler puis émincer finement l'oignon. Faire chauffer 3 cuill. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse puis y faire revenir les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Peler puis émincer les gousses d'ail et les ajouter dans la sauteuse avec les oignons. Ajouter ensuite les dés de tomates et laisser mijoter à feu doux en remuant régulièrement (elles vont rendre de l'eau), pendant environ 15 minutes. Retirer le pédoncule des aubergines puis les couper en cube d'environ 1 cm carré. Faire chauffer 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter les dés d'aubergine puis remuer pour les saisir sur tous les côtés. Laisser cuire à feu doux pendant environ 15 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Retirer les aubergines avec une écumoire puis les égoutter sur du papier absorbant pour retirer le maximum d'huile. Jeter l'huile restant dans la poêle. Remettre les aubergines dans la poêle, ajouter la sauce tomate. Saler, poivrer et laisser mijoter une dizaine de minutes. Pendant que la sauce mijote, porter une grande casserole d'eau à ébullition et faire cuire les tagliatelles comme indiqué sur l'emballage. Râper le parmesan. Ciseler le basilic. Quand les pâtes sont cuites, les égoutter en conservant un peu d'eau de cuisson. Ajouter les pâtes égouttées dans la poêle avec les aubergines, ajouter un peu d'eau de cuisson. Ajouter le parmesan, mélanger. Parsemer de basilic ciselé et de quelques copeaux de parmesan (facultatif) et servir

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le seul panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2017 — Semaine 26

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
pdt nouvelle	kg	2.90 €	II		0.00 €	1	2.90 €
aubergine	kg	3.90 €	II	0.5	1.95 €	0.6	2.34 €
tomate ancienne	kg	3.80 €	II	0.5	1.90 €		0.00 €
concombre	Unité	1.10 €	II	1	1.10 €	1	1.10 €
echalote	kg	5.50 €		0.2	1.10 €	0.2	1.10 €
persil	unité	1.10 €		1	1.10 €	1	1.10 €
courgette	kg	2.50 €	II		0.00 €	0.7	1.75 €
tomate cerise	kg	6.50 €	II		0.00 €	0.3	1.95 €
salade	unité	1.10 €	I	1	1.10 €	1	1.10 €
					8.25 €		13.34 €

Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)

## Portes ouvertes à Montreuil-le-gast ce samedi

Dans le cadre des Fermes Ouvertes Bio, l'EARL Le Coucou et Agrobio invitent tous les curieux à découvrir l'exploitation maraîchère bio de Montreuil-le-Gast. Visites, ateliers techniques, plus d'infos sur [www.fermesouvertesbio.fr](http://www.fermesouvertesbio.fr)

Et pour rappel, les portes ouvertes des Jardins du Breil auront lieu le samedi 23 septembre



**Pour annuler un panier**

**Avant le lundi 10h**

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)



Tél. 02 99 54 52 71

site web : [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

[facebook.com/jardinsdubreil](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

[twitter.com/JardinsduBreil](https://twitter.com/JardinsduBreil)

[comiteadherentsjdb.wordpress.com](http://comiteadherentsjdb.wordpress.com)

## Planning des dépôts de l'été à venir

Nous recensons actuellement les périodes de fermetures des dépôts durant l'été (quelques précisions doivent encore nous parvenir). Nous vous communiquerons un planning détaillé des fermetures et des options de rechange que nous prévoyons.