

## Soupe à l'oignon à la lyonnaise

### Ingrédients:

un sachet de 450 g d'oignons 75 cl de bouillon de légumes  
2 cs de Cognac  
20 cl de vin blanc sec  
1 cs de farine  
1 cs d'huile d'olive  
20 g de beurre salé  
sel et poivre du moulin  
Optionnel: tranches de pain épaisses gratinées au comté et herbes de Provence pour la déco

### Méthode:

Mettre à chauffer dans une cocotte l'huile d'olive et le beurre. Quand le tout est bien chaud, verser les oignons et laisser rendre à feu moyen. Poivrer. Au bout d'une petite dizaine de minutes, ajouter la farine et mélanger intimement. Ajouter le Cognac, le vin blanc et le bouillon chaud. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 45 minutes.

Préparer les tartines au fromages au four si souhaité. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir bien chaud.

## Tourte aux oignons

Ingrédients pour 6 personnes :

Pâte à pain:

350 g de farine  
1 sachet de levure de boulanger (7g)  
1/2 cuill. à café de sel  
15cl d'eau tiède  
Garniture:

800g d'oignons jaunes  
1 cuill. à soupe de raisins secs  
50g d'olives noires dénoyautées  
1 cuill. à café d'origan  
huile d'olive vierge extra  
sel et poivre

Préparation :

- Préparation de la pâte:

Verser la levure dans 2 cuill. à soupe d'eau tiède. Laisser reposer 15 min (la préparation doit gonfler).

Dans un saladier mélanger la farine et le sel.

Creuser un puits et y ajouter la levure et les 20cl d'eau tiède. Mélanger avec une cuillère en bois.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

Rouler la pâte en boule, couvrir d'un linge et laisser lever pendant 1h dans un endroit tiède.

- Préparation de la garniture :

Peler et émincer les oignons. Dans une cocotte faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile olive. Ajouter les oignons avec l'origan et laisser mijoter pendant une dizaine de minutes. Ajouter les raisins et les olives coupées en morceaux et laisser mijoter à feu doux pendant une vingtaine de minutes (rajouter éventuellement un peu d'eau. Saler, poivrer et réserver. Diviser la pâte en deux boules 2/3 et 1/3. Huiler un moule rond de 22 cm. Étaler la plus grosse boule de pâte et fonder le moule avec en laissant retomber l'excédent de pâte vers l'extérieur. Remplir avec la garniture. Étaler le second disque de pâte de la taille du moule et recouvrir la tourte avec. Rabattre les bords de la pâte du fond et bien souder les bords.

Piquer le dessus avec une fourchette puis badigeonner d'huile d'olive et parsemer d'un

## LE PANIER

# DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 15

IDLégumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
betterave cuite	kg	I	4.00	0.30	1.20		
carotte	kg	II	2.50	0.50	1.20	1.00	2.50
mâche	kg	I	12.50			0.25	3.13
navet nouveau	botte	II	2.10	1.00	2.10	1.00	2.10
oignon jaune	kg	II	2.60	0.40	0.92	0.70	1.82
poireau	kg	II	2.70	0.50	1.35	0.80	2.16
pomme de terre	kg	III	1.70	1.00	2.00	1.20	2.04
					<b>8.77</b>		<b>13.75</b>

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

### Provenance des carottes :

SARL PODER (29) certifiée Agriculture Biologique

### La plantation des tomates a débuté!

700 pieds sont en cours de plantation. Premières récoltes au début du mois de juillet. 700 autres seront mis en terre au début de l'été, permettant de prolonger les récoltes jusqu'en octobre.

### Commande groupée : Viande de veau AB

Christian et Cécile Mogis, producteurs à Pacé, vous proposent des caissettes de viande de veau AB. Réservations par téléphone au 06.49.98.50.95 et collecte directement à la ferme de la Mandardière le 16 mai entre 17h30 et 19h30. Nous n'assurons pas l'intermédiaire sur cette commande



### 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://facebook.com/jardinsdubreil)

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

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