

Gaspacho andalou

Pour 4 personnes:

500 g de tomates mûres

1 poivron vert

1 concombre

1/2 oignon

1 gousse d'ail

100 g de pain de campagne ou pain de mie

100 ml d'huile d'olive extra-vierge

4 c.à.s de vinaigre de vin

1 verre d'eau froide

Sel

Faire tremper les tranches de pain dans de l'eau puis les essorer.

Laver les tomates et le poivron et les couper en morceaux.

Peler le concombre puis le découper grossièrement.

Peler l'ail et le couper en deux.

Ajouter le tout dans un blender puis mixer quelques secondes.

Ajouter le pain, le sel, le vinaigre et l'huile d'olive.

Mixer de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Facultatif : Filtrer le gaspacho à l'aide d'un chinois au-dessus d'un saladier puis l'entreposer 2h au réfrigérateur.

Rajouter un filet d'huile d'olive au moment de servir.

Conserver les poivrons en bocaux dans l'huile d'olive

Préparation des poivrons :

Lavez vos poivrons, puis retirez la queue et épépinez les. Faites les griller sous le grill du four ou à 200°C jusqu'à ce que la peau commence à se détacher.

Retirez leur ensuite cette peau, séchez les avec un papier absorbant pour enlever tout résidu d'eau et coupez les en lanières.

Mise en conserve :

Lavez vos pots en verre et le couvercle, puis stérilisez les dans l'eau bouillante.

Remplissez vos pots au 3/4 environ avec les lanières de poivrons, et agrémentez des aromates de votre choix (thym par exemple).

Remplissez d'huile jusqu'à tout recouvrir (pas 1 bout de poivron ne doit dépasser de l'huile).

Fermez hermétiquement.

Stockez ces conserves au frais et à l'abri de la lumière (garage, etc)

Conservation :

Ces conserves se garderont 1 mois au frais à l'abri de la lumière (=placard de garage ou de cave, avec température moyenne inférieure à 15°C).

Si vous souhaitez les conserver 3-4 mois, une place dans un réfrigérateur est vraiment nécessaire.

Si vous souhaitez une conservation plus longue des poivrons, il sera préférable de les congeler.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 36

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Pomme de terre	Kg	II	1,90	0,9	1.71	1	1.90
Courgette	Kg	II	2.50	0,4	1	0,5	1.25
Aromatique	Botte	II	1,20	1	1.2	1	1.2
Tomate Paola	Kg	II	2,80	1	2.80	1.2	3.36
Concombre	Kg	II	3,20			0,4	1.28
Poivron	Kg	I	3,90	0,2	0.78		
Oignon blanc	Kg	II	6,80	0,3	0.96	0,4	1.28
Salade	Pièce	I	1.20			1	1.20
Tomate cerise	Kg	I	6.80			0.3	2.04
					8,45		13,51

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



Pour annuler un panier

Avant le lundi 8h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

facebook.com/jardinsdubreil

Journée des adhérents le samedi 29 septembre

De 11h à 16h nous vous accueillerons aux Jardins, avec au programme :

- une visite guidée des Jardins
- un mini-marché de nos légumes, pour les personnes qui souhaiteraient compléter leur panier
- **et pour le déjeuner, un pique-nique partagé** : chacun ramène du salé ou du sucré à partager avec tout le monde. Nous mettrons sans doute un barbecue à disposition, à confirmer ! Et nous nous chargeons des boissons.

Cette journée des adhérents remplace donc la journée Portes ouvertes cette année. Néanmoins, elle est ouverte à tous, donc n'hésitez pas à en parler autour de vous.