

## Salade Taktouka

300 g de poivrons rouges et verts  
5 tomates (600 à 650g en tout)  
2 gousses d'ail  
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de de piment d'espelette (ou piment fort)  
1 c. à café de paprika en poudre  
1/4 de c. à café de poivre moulu  
1/2 c à café de cumin en poudre  
1 petit bouquet de persil plat

Préchauffer le four à 240°C. Laver et essuyer les poivrons et les couper en deux dans le sens de la longueur. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson, côté creux en haut. Une fois rôtis, les laisser refroidir dans le four ou dans un sac fermé puis les peler.

Ebouillanter les tomates 30 secondes puis les éplucher.  
Couper les tomates en morceaux puis les mettre dans la poêle chaude sans huile ! C'est en omettant l'huile dans un premier temps que l'on va permettre aux tomates de s'assécher réellement.  
Ajouter l'ail écrasé ou haché.  
Laisser l'eau s'évaporer. Ajouter le paprika.

Couper les poivrons en petits morceaux, les ajouter aux tomates, puis ajouter l'huile d'olive.  
Ajouter le poivre, le cumin, le piment, et le sel.  
Hâcher finement le persil et l'ajouter.

C'est prêt ! A manger tiède ou froid, avec un peu de pain.

## Caviar de poivrons

Pour 4 personnes:

**2 poivrons** moyens  
2 gousses d'ail moyennes  
un petit **oignon**  
3 filet d'anchois à l'huile d'olive  
huile d'olive vierge extra  
une pincée d'origan  
sel et piment en poudre (d'Espelette ou oiseau si on souhaite plus de force)

Préchauffer le four à 240°C. Laver et essuyer les poivrons et les couper en deux dans le sens de la longueur. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson, côté creux en haut.

Peler et couper en grosses tranches l'oignon puis les placer dans le creux des poivrons. Couper l'ail en deux et le placer également dans les poivrons. Saler légèrement, saupoudrer d'origan et verser 2 càs d'huile d'olive.

Enfourner pendant 20 à 30 minutes (les poivrons doivent rôtis ainsi que l'oignon mais sans devenir noirs). Éteindre et laisser refroidir à l'intérieur pendant environ une heure (cela permet aux poivrons de s'attendrir et d'avoir un peau qui se détache facilement).

Mettre l'oignon et l'ail rôtis dans le blender, ajouter les poivrons pelés.

Ajouter 2 càs d'huile d'olive, les anchois. Mixer afin d'obtenir une crème homogène. Ajouter le piment et mélanger.  
Le caviar se sert à température ambiante et non froid.

## LE PANIER

# DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 38

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Pomme de terre	Kg	III	1.90	1	1.90	1	1,90
Salade	Kg	I	1.20			1	1,20
Courgette	Kg	II	2.50			0.75	1.88
Persil	Botte	II	1,20			1	1.20
Tomate Paola	Kg	II	2,80	0.5	1.40	0.7	1.96
Carotte	Botte	III	2.50	1	2.50	1	2.50
Echalote	Kg	III	6,80	0,15	0.87	0.2	1.16
Piment	Pièce	III	0.50	2	1.00		
Poivron	Kg	I	3.80	0.	0.78		
Aubergine	Kg	II	3.90			0.45	1.75
					<b>8,45</b>		<b>13,55</b>

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](mailto: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](http://www.jardinsdubreil.fr)

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

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

### Heureuse nouvelle aux Jardins!

Depuis mercredi, l'un des salariés est papa d'un deuxième garçon depuis mercredi ! Félicitations à eux !

### La récolte de pommes de terre a commencé !

Grâce au prêt d'une arracheuse à pommes de terre par un autre maraîcher, nous avons commencé ce lundi la récolte pour le stockage hivernal. Gros chantier en perspective, mais le soleil est au rendez-vous, l'équipe est bien mobilisée et l'arracheuse est efficace !

### Attention il n'y a pas que du poivron!!

Juste un petit avertissement, nous vous avons glissé des piments rouges dans le panier de cette semaine. Astuce de Pierre-Damien notre nouveau bénévole sur le chantier qui rentre des Antilles: ce sont les graines qui sont piquantes, si vous voulez atténuer le gout, mettez les entiers dans votre plat sans les couper.