

Pesto de persil:

Ingrédients:

1 gousse d'ail
1 botte de persil
10 cl de Jus de citron (selon les goûts)
20cl Huile d'olive (cette quantité dépend aussi de la texture que vous souhaitez)
Parmesan jusqu'à texture voulue
Noisettes une poignée
Amandes une poignée.
Sel poivre

Il faut commencer par ciseler le persil
Puis mixer l'ail
Rajouter dans le bol du robot le persil ciselé, le jus de citron, huile d'olive, sel poivre mixer le tout
Rajouter noisettes et amandes et mixer
Enfin rajouter le parmesan
Il est important de bien goûter après chaque étape afin de réajuster en citron et huile d'olive.
Mettez le tout dans un pot ou bocal ou mélangez le directement avec des tagliatelles pour vous régalez.

Salade de poireau à la milanaise

Ingrédients:

100g de pain ciabatta
6 Poireaux
3 Œufs
4 Tomates confites
10 Olives vertes dénoyautées
3 tranche de jambon de Parme
2 Cs d'huile d'olive
2 Cs de pignons de pin
2 Cs de parmesan en copeaux

Coupez le pain en morceaux et faites-le dorer à la poêle avec l'huile 3 à 4 min.

Lavez et épluchez les poireaux. Coupez-les en tronçons biseautés de 5 à 7 cm et faites-les cuire à la vapeur 4 à 5 min. Laissez-les refroidir sur une grille.

Plongez les œufs dans une eau en ébullition 5 min. Écaillez-les et réservez.

Vous pouvez réaliser une vinaigrette au balsamique.

Faites griller à sec quelques secondes les pignons de pin dans une poêle.

Détaillez les olives en rondelles et effilochez le jambon.

Disposez les poireaux dans sur grand plat avec les croûtons de pain encore tièdes. Arrosez de vinaigrette puis ajoutez la chiffonnade de jambon, les olives et les pignons. Coupez les œufs en quartiers et disposez-les dans le plat. Parsemez de persil ciselé et de copeaux de parmesan. Servez sans attendre.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 14

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Betterave cuite	Kg	II	4.00			0.5	2.00
Chou-fleur	pièce	III	2.30	1	2.20	1	2.20
Persil	Botte	I	1.20	1	1.20		
Oignon jaune	Kg	III	2.50				
Epinard	Kg	II	4.40			0.8	3.52
Oignon blanc	Botte	II	2.30			1	2.30
Salade	pièce	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Mâche	Kg	I	12.00			0.2	2.40
Navet nouveau	Botte	II	2.30	1	2.30		
Poireau	Kg	III	2.70	0.6	1.62		
					8.52		13.62



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

Nouvelles des jardins

Avec le beau temps de la semaine dernière, nous avons pu avancer les plantations dans les champs. Nous avons donc continué la plantation d'oignons jaunes. Les premières salades extérieures ont aussi pu être plantées. Petite nouveauté par rapport à l'année dernière, nous avons semé des petits pois.

Ce soleil ne nous a pas empêché de travailler sous les tunnels. Nous avons donc planté les premières courgettes de l'année. La terre pour les tomates est prête, la plantation va commencer cette semaine. Pour aller avec les tomates, nous avons semé le basilic.

Enfin, les récoltes changent un peu aussi car les légumes primeurs arrivent un à un. Après les navets nouveaux, oignons nouveaux et les radis que vous avez eu dans vos paniers, viennent le tour des carottes nouvelles et des premières salades (patience pour les paniers duo, vous en aurez sûrement la semaine prochaine). Ensuite viendra le tour des choux fleurs, betteraves nouvelles et choux-raves (entres autres...)

Bonne semaine à tous