

## Tzatziki de radis noir

### Ingrédients :

1 radis noir  
500g de yaourt grec  
5 gousses d'ail  
Quelques branches d'aneth  
Huile d'olive

Laver et peler le radis noir.

Le râper finement et l'égoutter.

Mélanger le yaourt, les gousses d'ail écrasées, l'aneth finement ciselé.

Ajouter le radis noir égoutté.

Ajouter de l'huile d'olive en fonction des goûts.

Mettre 2h au réfrigérateur avant de consommer.

*Comme il y a aussi du persil dans le panier, n'hésitez pas à en ajouter au tzatziki, même si cela s'éloigne un peu de la recette classique !*

## Mijoté de fenouil à la tomate

### Ingrédient :

500g de fenouil  
250 ml de tomate en conserve (en attendant les tomates fraîches!)  
2 c. à café de concentré de tomate  
1 branche de thym  
3 à 4 gousses d'ail

Retirez les tiges et feuilles des fenouils. Faites blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée les bulbes de fenouil préalablement rincés. Coupez-les en 2 ou en 4 en fonction de leur taille... ou encore détaillez-le en cassant à leur base les "feuilles" qui forment le bulbe

Préparez une sauce avec les tomates épluchées, le concentré, les herbes et les gousses d'ail et un fond d'eau son nécessaire. Ajoutez les morceaux de fenouil, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant environ 30 minutes.

Servez tout simplement avec un filet d'huile d'olive... sur des pâtes avec du poisson!

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 19

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Radis noir	Kg	II	2.40	0.4	0.96		
Persil	Botte	I	1.20	1	1.20		
Pomme de terre nouvelle	Botte	I	4.70	0.4	1.88	0.5	2.35
Carotte nouvelle	Botte	II	2.50	1	2.50	1	2.50
Oignon nouveau	Vrac	II	2.70	0.25	0.68		
Radis rose	Botte	I	1.30	1	1.30	1	1.30
Chou rouge	Kg	II	2.30			0.4	0.92
Fenouil	Kg	I	3.60			0.5	1.80
Blette	Botte	II	2.30			1	2.30
Betterave nouvelle	Botte	II	2.40			1	2.40
					<b>8.52</b>		<b>13.57</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)

### Nouvelles des Jardins

Le froid était de retour ce week-end et lundi matin en arrivant aux Jardins... Nous espérons qu'après ces dernières gelées, la chaleur sera de retour et nous permettra de planter courges et courgettes à l'extérieur.

Les cultures d'été ont toutes été plantées et se portent bien : nous sommes en train de tuteurer et tailler tomates, aubergines, et poivrons.

Le travail se poursuit pour les légumes que nous stockerons cet hiver : nous avons fini de planter les pommes de terre, nous désherbons les oignons, nous allons semer les carottes cette semaine.

Enfin du côté des récoltes, vous dégusterez les premières pommes de terre nouvelles cette semaine, et les courgettes sûrement la semaine prochaine!