

Pommes de terre rôties au thym

Ingrédients :

800 g de pommes de terre

6 branches de thym

Huile d'olive

Sel et poivre

Quelques gousses d'ail

(facultatif)

Préchauffer le four à 180°C

Laver et essuyer les pommes de terre sans les éplucher.

Les mettre dans un saladier posé sur un couvercle avec l'huile et le thym. Fermer le couvercle et secouer pour les pommes de terre s'enrober d'huile au thym.

Déposer les pommes de terre sur un plat allant au four. (Ajouter quelques gousses d'ail, sans les éplucher, si vous aimez!)

Cuire à 180°C pendant environ 40 à 50 minutes.

Vérifier la cuisson des pommes de terre avec un couteau.

Saler et poivrer à la sortie du four, et déguster !

Gâteau de carotte

300 g de carotte râpées (3 à 4 grosses carottes)

4 œufs

180 g de huile végétale ou beurre

250 g de sucre

250 g de farine fluide

2 c. à café d'extrait de vanille liquide

1 c. à café rase de muscade

1 sachet de levure chimique

2 c. à café rases de cannelle

120 g de noix concassées (pas broyées)

Mélanger les 4 œufs et le sucre.

Incorporer l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile, toujours à l'aide du fouet électrique.

Ajouter la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse (avec un fouet électrique éventuellement)

Ajouter les carottes râpées et les noix concassées. Mélanger au fouet doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Huiler et fariner légèrement le moule (voire les 2 moules car la dose le permet) et verser la préparation.

Enfourner 30 à 40 minutes selon votre four à 175° (th 5/6). Piquer pour vérifier que le gâteau soit cuit.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 21

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Thym	Botte	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Pomme de terre nouvelle	Botte	I	4.70	0.55	2.59	0.9	4.23
Carotte nouvelle	Botte	II	2.50	1	2.50	1	2.50
Salade	Pièce	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Radis rose	Botte	I	1.30			1	1.30
Courgette	Kg	II	2.80	0.4	1.12	0.75	2.10
Chou rave	Pièce	II	1.10			1	1.10
					8.51		13.53

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

Bonne nouvelle de la semaine

Les courgettes sont là et en quantité suffisante pour tous les paniers Duo. Heureusement car sans elles le panier Duo aurait été un peu maigre cette semaine...

Les quantités récoltées vont aller en augmentant.

Gare aux ravageurs

Avec le printemps et l'arrivée du soleil (quand il est là...) les insectes ravageurs font aussi leur retour et nous devons redoubler de vigilance pour surveiller les cultures. Le puceron noir en particulier peut faire beaucoup de dégâts sous serre. Il est déjà présent sur les haricots grimpants et nous le contenons avec du vinaigre et du savon noir. Nous l'avons aussi repéré en petite quantité sur les concombres, les aubergines, les courgettes. Or une fois installé, il peut se multiplier très vite. Nous pratiquons alors la lutte biologique, c'est-à-dire l'introduction d'insectes auxiliaires qui vont s'attaquer aux pucerons.

Malheureusement les fèves sous serre sont déjà très atteintes par le puceron (c'est une plante qui les attire beaucoup) mais heureusement celles qui ont été semées dehors sont sauvées et vous en aurez bientôt dans les paniers !



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