

Salade de haricots vert au parmesan

300 g d'haricots verts
250 g de fèves
Ail
Basilic frais
Parmesan
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Sel et poivre

Equeuter les haricots verts, les couper en tronçons et les cuire à la vapeur.

Ecosser les fèves et les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes.

Faire refroidir sous l'eau et enlever la peau qui entoure la fève.

Mettre les légumes cuits dans un saladier.

Presser une petite gousse d'ail et incorporer aux légumes avec le basilic ciselé.

Ajouter l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Mélanger.

Avec un économe, faites des copeaux de parmesan que vous faites tomber sur la salade prête à servir.

Gratin de salade

Ingrédients pour 2 personnes:

1 batavia
1 œuf
20 cl de crème liquide
70g de fromage râpé
Sel et poivre

Préparation:

Faire cuire la salade pendant 30 min dans de l'eau.

Bien l'égoutter.

La couper avec un couteau.

Mettre la salade dans un plat allant au four.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un bol, mélanger l'œuf, la crème liquide, saler et poivrer.

Verser sur la salade, Recouvrir avec du fromage râpé et enfourner pendant 25 à 30 minutes puis 3 minutes en position grill pour bien dorer le dessus.

La batavia rouge sera celle qui se conservera le plus longtemps.

Vous pouvez commencer pas consommer la laitue pommée en première pour conserver son gout plus doux

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 26

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Salade	Pièce	I	1.20	2	2.40	2	2.40
Courgette	Kg	II	2.80	0.6	1.68	0.9	2.52
Fève	Kg	II	4.00	0.65	2.80		
Aubergine	Kg	II	4.10			0.9	3.69
Concombre	Kg	II	3.20			0.45	1.44
Haricot vert	Kg	II	6.70	0.3	2.01		
Aromatique	Botte	I	1.20			1	1.20
Oignon blanc	Botte	II	2.30			1	2.30
					8.69		13.55

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

Pensez à prendre des sacs pour vos légumes

Nous n'avons pas un gros stock de cagette pour vos paniers.

Pensez bien à prendre un sac où mettre vos légumes pour laisser les cagettes sur place.

Si vous avez pris des cagettes les dernières semaines, merci de nous les ramener sur les lieux de dépôts.

Et comme nous savons que la saison de barbecue a commencé et que les cagettes sont bien utiles pour démarrer les feux, n'hésitez pas à venir en chercher sur les jardins. Nous avons plein de cagettes cassés que nous stockons et qui peuvent vous faciliter la tâche.

A VOS AGENDAS !

**Journée portes ouvertes aux Jardins du Breil
le samedi 21 septembre**

Un peu de puceron sur les haricots

Certains haricots peuvent avoir quelques taches dû aux pucerons. Vous pouvez les rincer à l'eau et vinaigre blanc pour les nettoyer.