

Aubergines farcies à la feta et au yaourt

3 aubergines moyennes
90 g feta
75 g yaourt grec
huile d'olive vierge extra
zaatar ou origan pu coriandre en poudre
sel
Poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Laver et essuyer les aubergines puis les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner pendant 10 minutes puis baisser la température à 180°C et laisser cuire encore une vingtaine de minutes : les aubergines doivent gonfler puis colorer et flétrir (mais sans éclater).

Pendant ce temps, émietter la feta et la mélanger avec du yaourt. Ajouter les épices, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.

Quand les aubergines sont encore chaudes, les entailler au milieu, assaisonner la chair avec de l'huile, du sel et des épices puis farcir avec 1 à 2 cuillères à soupes du mélange feta yaourt. Servir chaud ou tiède.

Planning des livraisons durant l'été 2019

N° semaine dépôt	Juillet					Août			
	27	28	29	30	31	32	33	34	35
Maison Bleue (cadenas)	Accès par le portail extérieur avec un cadenas à code								
CS Longs Prés	Livraison+retrait entre 14h et 18h								
Bellangerais	Ferme à 18h								
Roncera y	Paniers aux JDB le mardi*								
Bar La Pie Muette	Paniers aux JDB le mardi*								
Bar à Mines	Paniers à Carrefour 18*								
Bistrot de la Cité	Paniers à Carrefour 18*								
Bar Aviation	la cave "Le père bouc" ****								
Carrefour 18	a définir								
Conciergerie Blossne	panier à carrefour 18*								
	Livr l'AM + fermé le 16								
	Paniers à Carrefour 18**								
** 43 rue de redon 35000 RENNES **** 43 rue de st helier Rennes de 16h à 20h									
* Le Grand Breil 35000 RENNES ** 7 rue d'Espagne 35200 RENNES (méro Fréville) jusqu'à 18h panier toujours dispo le lendemain									
si votre dépôt n'est pas mentionné cela signifie qu'il ne ferme pas									
livraison normale						horaires modifiés			
						dépôt fermé			

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 30

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Poivron déclassé	Kg	I	3.50			0.4	1.4
Courgette	Kg	III	2.50			0.5	1.25
Aubergine	Kg	II	4.10	0.4	1.64	0.5	2.05
Tomate cerise	Kg	II	6.80			0.25	1.70
Tomate ancienne	Kg	I	3.80			0.6	2.28
Tomate Paola	Kg	II	2.80	0.5	1.40		
Concombre	Pièce	II	1.10			1	1.10
Blette	Botte	II	2.30	1	2.30		
Haricot vert	Kg	II	6.70	0.5	3.35	0.6	4.02
Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)							
						8.69	13.80

Poivron déclassé

Les poivrons sont touchés par un champignon, l'anthracnose, qui crée des tâches sur le fruit. Nous n'avons pas encore trouvé de solution. Nous vendons donc les poivrons moins cher. Ils sont quand même comestibles, en enlevant la partie abîmée et en les consommant assez rapidement.



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

Canicule et sécheresse...

On a eu chaud aux Jardins la semaine dernière !

Les horaires des salariés ont été adaptés : pas de travail les après-midi, sauf pour préparer ou livrer les paniers. On apprécie la fraîcheur de cette semaine!

Dans les champs, c'est très sec. Nous ne sommes pas concernés par l'arrêté sécheresse de la préfecture (Est et Sud-Est du département) mais le niveau d'eau de notre bassin a beaucoup diminué. Arrosage en priorité pour les cultures sous serres, et les semis en plein champ (carotte, radis, betteraves). Les autres cultures sont très peu arrosées, et les légumes risquent donc d'être assez petits cet hiver...