

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

	Juillet					Août			
	27	28	29	30	31	32	33	34	35
N° semaine dépôt									
Maison Bleue (cadenas)									
CS Longs Prés									
Bellengerais									
Roncera									
Bar La Pie Muette									
Bar à Mines									
Bistrot de la Cité									
Bar Aviation									
Carrefour 18									
Conciergerie Blosne									
* Le Grand Breil 35000 RENNES									
** 7 rue d'Espagne 35200 RENNES (Mémo Fréville) jusqu'à 18h panier toujours dispo le lendemain									
*** 43 rue de st helier Rennes de 16h à 20h									
**** 43 rue de st helier Rennes de 16h à 20h									
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	0.3	1.05	0.4	1.4
Courgette	Kg	III	2.50			0.6	1.50
Aubergine	Kg	II	4.10	0.6	2.46	0.5	2.05
Tomate cerise	Kg	II	6.80			0.25	1.70
Tomate ancienne	Kg	I	3.80	0.2	0.76		
Tomate Paola	Kg	II	2.80	0.3	0.84	0.8	2.24
Concombre	Pièce	II	1.10	1	1.10		
Blette	Botte	II	2.30	1	2.30		
Haricot vert	Kg	II	6.70			0.7	4.69
Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)					8.51		13.58

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

Petit oubli ! Les paniers Famille ont une botte de blettes en plus dans leur panier cette semaine, car nous avons oublié de les mettre la semaine dernière...

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...