

## CAVIAR D'AUBERGINES

### Ingrédients:

- 3 grosses aubergines
- 10 cl d'huile d'olive
- 6 gousses d'ail
- Sel
- Poivre du moulin

### Préparation:

-Laver les aubergines et supprimer les extrémités.  
Fendre en deux les aubergines et les inciser à l'intérieur.  
Saler.

-Introduire les gousses d'ail coupées en quatre dans les incisions.

Arroser les aubergines d'huile d'olive.

Mettre dans un four chaud à 170°C pendant 50 minutes.

-Extraire la pulpe cuite des aubergines et la malaxer au robot.  
Poivrer au moulin.

Laisser refroidir et déguster !

## Tarte aux tomates, comté et caviar d'aubergine

### Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 2 tomates
- 200 g de comté
- 3 cuillères à soupe de caviar d'aubergines
- basilic
- sel
- 1 filet d'huile d'olive

### Préparation:

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).  
Étalez du papier sulfurisé dans le moule à tarte puis disposez-y la pâte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Étalez le caviar d'aubergine sur la pâte et répartissez dessus le comté coupé en tranches assez fines.

Disposez ensuite les tomates en rondelles.

Terminez par le basilic, un peu de sel (allez-y mollo le comté et le caviar d'aubergine sont assez salés) puis arrosez d'huile d'olive.

Laissez cuire 25 à 30 minutes.

Dégustez avec une salade verte!

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 34

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Aubergine	Kg	II	4.10	0.6	2.46		
Melon	Pièce	I	2.50			1	2.50
Poivron	Kg	II	4.00	0.4	1.60	0.25	1.00
Salade	Pièce	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Pomme de terre	Kg	III	1.90	1.1	1.90	0.8	1.52
Blette	Kg	II	2.90	0.5	1.45	0.8	2.32
Haricot vert	Kg	II	6.70			0.5	3.35
Tomate cerise	Kg	II	6.80			0.25	1.70
					<b>8.80</b>		<b>13.59</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)

**Pensez à bien ramener vos cagettes.**  
**Nous avons eu du mal à trouver assez de cagettes pour faire vos paniers cette semaine.**  
**Nous vous rappelons qu'il faut normalement les laisser sur place lorsque vous prenez vos légumes. Merci d'avance**

### Portes ouvertes le samedi 21 septembre

Les Jardins du Breil vous invitent aux Portes ouvertes le samedi 21 septembre 2019, de 10h à 17h.

**Au programme :** la visite guidée des Jardins, des animations pour petits et grands, un marché de producteurs, et petite restauration et buvette prévues sur place.

**A noter dans vos agendas !** Nous vous attendons nombreux et nombreuses, avec vos ami.e.s, en famille... !

Plus d'informations seront envoyées prochainement.