

Gratin de gnocchis à la tomate et à l'aubergine

400 g de gnocchis - 1 aubergine
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive+ 1 c à soupe pour le plat à gratin - 4 tomates - 1 c à café de curry en poudre - 60 g de fromage râpé - sel et poivre

1 Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée et plongez y rapidement les gnocchis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egouttez-les.

2 Préchauffez le four à 180 ° (th 6) Lavez l'aubergine, détaillez la en rondelles et déposez celles-ci sur le fond d'un plat à gratin huilé. Lavez les tomates, épépinez-les et détaillez-les en morceaux grossiers. Faites chauffer l'huile dans une poêle puis faites y revenir les tomates de 5 à 7 min. Salez, poivrez, ajoutez le curry puis déposez les tomates sur l'aubergine. Recouvrez avec les gnocchis puis parsemez de fromage râpé

3 Enfournez et faites cuire pendant 45 min, jusqu'à ce que le dessus du gratin soit grillé. Servez bien chaud

Carottes à la sauce cacahuète

600 grammes de carottes
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cm de racine de gingembre
1 cuillère à café de curry
Huile de coco
75 gr de purée de cacahuète
180 grammes de nouilles de riz

Lavez les carottes et émincez les en rondelles. Épluchez et émincez l'oignon, l'ail et le gingembre.

Dans une casserole, mettez un peu d'huile de coco, faites revenir l'oignon, l'ail et le gingembre, ajoutez le curry. Laissez dorer environ 5 minutes.

Ajoutez les carottes, faites les revenir une minute puis ajoutez de l'eau pour les couvrir. Laissez cuire à feu doux une vingtaine de minutes (jusqu'à ce qu'elles soient tendres) puis égouttez-les en conservant l'eau de cuisson.

Pendant ce temps là vous pouvez faire cuire des nouilles de riz, égouttez les et réservez.

Dans un petit mixeur (ou dans un bol), mélangez la purée de cacahuète avec environ 15-20 cl d'eau de cuisson pour avoir une sauce crémeuse.

Dans la casserole où les carottes ont cuit, remettez les carottes, ajoutez les nouilles, la sauce cacahuète et du sel. Mélangez bien, faites réchauffer quelques minutes et servez.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes
Année 2019 — Semaine 39

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Haricot vert	Kg	I	6.70			0.7	4.69
Carotte	Botte	II	2.50			1	2.50
Pomme de terre	Kg	III	1.90	0.75	1.42		
Aubergine	Kg	II	4.10	0.25	1.02	0.5	2.05
Tomate paola	Kg	III	2.80	0.4	1.12		
Tomate ancienne	Kg	II	3.80	1	3.80	0.8	3.04
Basilic	Botte	II	1.20	1	1.20		
Tomate cerise	Kg	II	6.80			0.2	1.36
					8.57		13.64

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

Nouvelles des jardins

Les Portes ouvertes de samedi dernier se sont très bien passées, sous un beau soleil. Merci à tou.te.s pour votre visite et pour votre aide pendant la journée.

Depuis le début du mois, l'équipe de salariés en insertion est en sous-effectif en raison de plusieurs départs successifs et rapides : 2 personnes sont parties pour raisons de santé ou familiales, et 3 personnes ont trouvé un autre emploi (dans les espaces verts, dans la restauration et dans la médiation sociale).

Nous avons donc accueilli cette semaine 2 nouvelles personnes, 1 homme et 1 femme, et 3 autres personnes arriveront la semaine prochaine.

Certaines ont le permis de conduire et vont donc être formées pour faire les livraisons des paniers dans les dépôts.