



Projet cofinancé par le
fond social européen



**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
www.jardinsdubreil.fr

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 26 — Année 2020

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Aubergine	4,0/kg	0.6	2.52
Courgette	2.90/kg	0.75	2.18
Tomate paola	2.90/kg	0.5	1.45
Salade	1.20/pce	1	1.20
Persil	1.20/botte	1	1.20
			8.55

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre nouvelle	4.70/kg	0.6	2.82
Salade	1.20/pce	1	1.20
Aubergine	4.20/kg	0.8	3.36
Concombre	1.00/pce	2	2.00
Tomate ancienne	4.10/kg	0.75	3.07
Basilic	1.20/botte	1	1.20
			13.65

Variété des pdt nouvelles: Allians

Merci d'anticiper vos annulations et reports de paniers pour les vacances ! A faire directement sur votre espace adhérent !)

Nouvelles de l'équipe salariée

Il y a actuellement 16 salarié.e.s en parcours aux Jardins, 6 femmes et 10 hommes. Deux personnes sont en arrêt pour problèmes de santé, il y a donc 14 personnes qui travaillent dans les champs. Nous sommes actuellement en train de recruter une ou deux personnes, notamment pour faire les livraisons.

Entre 4 et 6 salariés ont travaillé pendant le confinement, puis l'ensemble de l'équipe a repris le travail, d'abord à 16h/semaine puis retour à 26h/semaine depuis le 2 juin, mais en horaires décalés pour alterner dans les vestiaires.

Le retour au travail permet aussi la poursuite des démarches d'accompagnement socio-professionnel : un salarié a obtenu un logement social, un autre a enfin obtenu les visas de réunification familiale pour sa famille bloquée en Ethiopie, et plusieurs approfondissent leur projet professionnel (permis de conduite, recherche de formation, stage)

Papillotes d'aubergine à la feta

Ingrédients pour 2 personnes:

1 belle aubergine blanche ronde (d'env. 400 g)
100 g de feta, 1 oignon émincé, 1 gousse d'ail écrasée
1 branche de basilic frais ou autre aromate (thym, romarin)
sel et poivre, paprika

Couper l'aubergine en deux dans sa longueur. Entailler la chair profondément en faisant des croisillons, mais sans toucher la peau. Retirer grossièrement quelques dès de chair pour évider un peu l'aubergine et les déposer dans un bol. Ajouter la feta émiettée, l'ail écrasé, l'oignon émincé, le basilic haché et mélanger. Laisser mariner quelques minutes.

Préchauffer le four à 190°C.

Déposer chaque moitié d'aubergine dans une grande feuille d'aluminium. Saler et poivrer les aubergines avant de les garnir de la farce à la feta. Saupoudrer de paprika. Fermer les feuilles d'alu en papillote, enfourner et laisser cuire une bonne demi heure. L'aubergine doit être fondante.

Pommes de terre nouvelles rôties à la moutarde douce

600g de pommes de terre nouvelles
3 c à s rases de moutarde douce
1 c à s de jus de citron, 3 c à c d'huile d'olive
1 grosse gousse d'ail
Quelques brins de persil (facultatif)
1/2 c à c de sel, Poivre

Nettoyer les pommes de terre. Les découper en demi-lunes de tailles égales et les réserver dans un grand saladier. Préchauffer le four à 200°C. Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail haché finement et le sel. Verser le mélange sur les pommes de terre nouvelles et bien mélanger pour les enrober.

Déposer les pommes de terre sur la plaque recouverte de papier cuisson en les étalant le plus possible. Enfournier pour une trentaine de minutes (jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites) en les retournant à mi-cuisson.

Sortir les pommes de terre du four et les servir chaudes, parsemées de persil fraîchement haché.