



Projet cofinancé par le  
fond social européen



**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  
[www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 28 — Année 2020

## Tartine d'aubergine aux légumes

Pour 2 personnes: 1 aubergine, quelques tomates cerise ou 1 tomates paola, 1 poivron, du persil, fromage rapé ou 1 mozzarella.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper des tranches d'aubergine dans la longueur d'environ 1 cm d'épaisseur. Quadriller les aubergines en les entaillant légèrement avec un couteau fin. Les badigeonner d'huile d'olive.

Une fois les aubergines ainsi découpé elles serviront de support aux autres légumes (comme on aurait fait avec des tartines de pain) Disposer ensuite les légumes tranchés en rondelle par-dessus et pour finir le fromage. Placer vos tartines d'aubergine au four à 180° pendant 10 à 15 min. A déguster chaud avec une salade verte.

## Quiche gorgonzola aubergines et salade de courgettes

Pour 4 personnes. 1 pâte brisée, 3 œufs, 1 aubergine, 2 courgettes, 10 cl de crème liquide entière, 250g de gorgonzola, 20g de beurre, 2 branches d'aneth, 10 cl d'huile d'olive, 2 c.à.s de vinaigre balsamique blanc, sel, poivre 5 baies du moulin

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à tarte et étalez la pâte. Disposez du papier sulfurisé sur la pâte, puis des poids de cuisson au dessus. Faites cuire pendant 10 min, puis 5 min de plus, après avoir retiré les poids et le papier.

Coupez l'aubergine dans la longueur, en tranches de 1 à 2 mm d'épaisseur. Déposez-les bien à plat sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Nappez d'un filet d'huile et assaisonnez. Enfourez pour 8 min ; retournez-les et poursuivez la cuisson de 5 min. Laissez refroidir.

Lavez et tranchez les courgettes, à la mandoline pour obtenir des rubans bien fins. Réservez-les dans un saladier. Assaisonnez-les ; ajoutez le vinaigre et 2 c.à.s d'huile d'olive.

Faites fondre le gorgonzola et mélangez-le bien. Fouettez les œufs avec la crème, poivrez. Incorporez le gorgonzola et mélangez.

Versez l'appareil sur la pâte précuite. Enfourez pour 15 à 20 min jusqu'à ce que l'appareil soit bien pris et doré. Disposez les aubergines par-dessus en les superposant. Terminez la cuisson au four pour 5 min. Ciselez l'aneth et parsemez-le, juste avant de servir, sur la quiche et la salade de courgettes.

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	2.90/kg	0.7	2.03
Aubergine	4.20/kg	0.5	2.10
Courgette	2.70/kg	0.8	2.16
Tomate cerise	6.90/kg	0.15	1.04
Salade	1.20/pce	1	1.20
			<b>8.53</b>

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate ancienne	4.10/kg	0.4	1.64
Salade	1.20/pce	1	1.20
Aubergine	4.20/kg	0.6	2.52
Courgette	2.70/kg	1	2.70
Tomate cerise	6.90/kg	0.2	1.38
Tomate paola	2.90/kg	1	2.90
Poivron	3.90/kg	0.3	1.17
			<b>13.51</b>

### La grosse période de plantation est presque finie!!!

Une grosse partie des légumes pour l'hiver prochaine sont plantés. Nous avons fini la semaine dernière la plantation de poireaux, semé les dernières carottes, planté les derniers choux. Les courges poussent bien, les pommes de terre aussi et nous allons finir de planter les betteraves en début de semaine.

Les dernières plantations sous serre se sont achevées avec la dernière série de concombre pour pouvoir les récolter courant septembre.

Il va encore rester à semer les radis d'hiver et les navets mais cela arrive plus tard dans l'été. Il restera aussi d'autres légumes d'été à planter (2ème série de courgette, 2ème série de haricot, d'autres salades) mais rien de comparable aux gros chantiers de plantation des derniers mois.

Nous allons donc rentrer dans la période de grosse récolte de légume d'été et de désherbage / entretien des cultures pour avoir les meilleurs rendements et les plus beaux légumes possibles pour l'hiver.

### Commande de pains

N'oubliez pas de faire votre commande avant le samedi soir, pour le mardi suivant!

Le formulaire est à retrouver ici : <https://tinyurl.com/y7ozvqvn>