

Papillotes d'aubergine à la feta:

Pour 2 personnes: 1 aubergine, 100 g de feta, 1 oignon émincé, 1 gousse d'ail écrasée, 1 branche de basilic frais, sel aux herbes, poivre 5 baies, 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.

Quiche gorgonzola aubergines et salade de courgettes

4 tomates mûres, 4 poivrons, 3 oignons, 2 piments doux d'Angleterre, 2 gousses d'ail, 3 c. à soupe d'huile d'olive, 1 brin de thym frais (facultatif), 1 pincée de piment d'Espelette en poudre, 1 c. café de sucre

Pour les peler plus facilement, ébouillantez rapidement les tomates et laissez les poivrons au four jusqu'à ce que leur peau noircisse et boursoufle. Épépinez les tomates et coupez-les en dés. Pelez l'ail et les oignons et émincez-les. Épépinez les poivrons et les piments et taillez-les en lanières.

Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une cocotte. Ajoutez les oignons et faites-les revenir doucement pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite les poivrons et les piments, mélangez et poursuivez la cuisson à couvert pendant 20 minutes en remuant.

Ajoutez enfin les tomates et l'ail, le reste de l'huile, le thym et un peu de sucre. Ajoutez 1 pincée de piment et mélangez. Couvrez et laissez mijoter en remuant de temps en temps pendant 20 minutes. Plus on attend, plus les poivrons sont tendres et agréables en bouche.

La piperade se déguste avec du jambon de Bayonne, du fromage de brebis ou avec des œufs brouillés, omelettes ou d'œufs poêlés.



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 36 — Année 2020

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
aubergine	4.00/kg	0.6	2.40	Tomate ancienne	4.00/kg	0.5	2.00
poivron	4.00/Kg	0.3	1.20	Aubergine	4.00/kg	0.7	2.80
courgette	2.70/kg	1	2.70	Poivron	4.00/kg	0.5	2.00
tomate paola	2.90/kg	0.8	2.32	Salade	1.20/pièce	1	1.20
			8.62	Courgette	2.70/kg	0.8	2.16
				Tomate paola	2.90/kg	0.5	1.45
				Concombre	1.00/pièce	1	1.00
				Tomate cerise	6.90/kg	0.15	1.04
							13.65

Point sur l'insertion:

Actuellement, 17 salariés en insertion travaillent sur les jardins. L'équipe est composée de 10 hommes et 7 femmes.

Comme d'habitude les contrats sont des CDD d'insertion à 26h semaine. Ces contrats sont renouvelable pendant 2 ans maximum.

Environ 1/4 des salariés, sont sur les Jardins depuis plus 1an^{1/2} et un 1/4 sont sur les Jardins depuis moins de 6 mois.

Du pain dans votre point de distribution avec le son du pain:

Comme expliqué dans le mail, l'équipe du Son du pain propose de livrer du pain bio dans votre point de dépôt (sauf pour les longchamps car le pain ne serait pas assez abrité).

Il sera, à partir du 15 septembre, disponible par abonnement trimestriel pour que vous n'ayez pas à repasser commande toutes les semaines.

Si vous voulez goûter le pain avant de vous abonner, il est possible une dernière fois de passer commande pour lundi prochain à cette adresse: <https://tinyurl.com/y7ozvqvn>

Vous trouverez plus de détail dans le mail envoyé cette semaine.