

Recettes des pommes de terre Suédoises tomate:

Pour 2 personnes: 4 pommes de terre, 600g de tomate, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier sauce, sel, poivre, huile d'olive, persil

Préparez les pommes de terre: lavez les et épluchez les
Faites des incisions dans les pommes de terre tous les 2 millimètres sans les trancher entièrement, en les glissant entre deux baguettes chinoises

Déposez les dans un plat à four, salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et enfournez 40 minutes à 200°

Préparez la sauce tomate: émincez l'ail et l'oignon et faites les risoler dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois qu'ils ont fondus et qu'ils commencent à dorer, les tomates coupées en dés. Remuez, ajoutez les épices, salez, poivrez
Laissez mijoter à feu doux durant 20 à 30 minutes en remuant de temps à en temps

Au bout de 40 minutes de cuisson des pommes de terre, sortez le plat du four, et ajoutez la sauce tomate. Remettez au four 10 minutes. Les pommes de terre sont prêtes une fois qu'elles sont bien

Gratin léger de pommes de terre et de tomates:

Pour 4 personnes: 6 pommes de terre, 4 tomates, 1 boule de mozzarella, 2 oignons, 1/2 bouquet de basilic ciselé, huile d'olive, sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez en fin de cuisson. Pelez et coupez les pommes de terre cuites en rondelles.

Nettoyez et coupez les tomates en morceaux. Pelez et hachez les oignons.

Préchauffez le four à 220°C.

Placez les pommes de terre, les tomates, les oignons et le basilic ciselé dans un plat à gratin en les alternant.

Egouttez la mozzarella et coupez-la en morceaux. Placez-la sur les légumes dans le plat. Salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive sur le tout.

Enfourez pendant 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



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 37 – Année 2020

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Echalote	5.80/kg	0.15	0.87	Tomate ancienne	4.00/kg	1	4.00
Potimarron	2.70/Kg	1.3	3.51	Potimarron	2.70/kg	1.7	4.59
courgette	2.70/kg	0.7	1.89	Echalote	5.80/kg	0.2	1.16
tomate paola	2.90/kg	0.8	2.32	Courgette	2.70/kg	0.5	1.35
			8.59	Pomme de terre	1.90/kg	0.75	1.43
				Tomate cerise	6.90/kg	0.15	1.04
							13.56

Variété des pomme de terre: Rosabelle

Pomme de terre à chair tendre, parfaite pour les frites, purées.

Elle se tient bien malgré tout à la vapeur ou à l'eau. (même si on préfère notre autre variété l'allians pour ces 2 dernières solutions.

Bonne appétit!!!

L'automne se rapproche...

Nous avons commencé à récolter les légumes de conservation pour l'hiver. Nous sommes donc en pleine récolte de pomme de terre. Nous avons aussi commencé à récolter les premiers potimarrons.

Mais pas de paniques nous avons toujours assez de tomates et courgettes, l'été n'est pas non plus encore fini..