



**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)

## Carottes rôtie à l'orange

une botte de carottes nouvelles, 20g de beurre salé, 1 branche de romarin, 2 gousses d'ail, le jus d'une orange, sel et poivre

On tranche les carottes en deux sur la longueur (si les carottes sont nouvelles, on n'épluche pas et on laisse un petit peu de fanes pour faire chic)

On les fait pré-cuire deux minutes à l'eau bouillante et on pré-chauffe le four à 180 degrés

On hache le romarin et l'ail

On fait fondre le beurre au micro-ondes ou à la casserole, on le mélange avec le jus de l'orange, l'ail et le romarin

On dispose les carottes sur une plaque allant au four et on les badigeonne du mélange absolument savoureux (au pinceau ou avec la queue du chat, faites bien comme vous voulez)

On fait cuire 30 mn, en surveillant

On sert avec tout un tas de choses merveilleuses d'un buffet gargantuesque, ou alors on mange juste des très bonnes carottes rôties tout seul dans son coin

## Pesto d'aromatique (persil ou origan)

Pour mesurer prenez un mug de 250 ml.

125 ml de parmesan, 190 ml d'huile d'olive, 125 ml d'amandes grillées, 1 gousse d'ail, 375 ml d'origan ou de persil, sel. (facultatif: le jus d'un demi citron)

Mettre tous les ingrédients dans un mixeur. Mixer jusqu'à obtenir la consistance voulue.

Si vous désirez un pesto plus liquide ajouter un peu d'huile. Pour l'épaissir opter pour des noix.

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 18 — Année 2021

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
<b>oignon jaune</b>	2.50€/kg	0.4	1.00	<b>salade pièce</b>	1.20€/pce	2	2.40
<b>salade</b>	1.20€/pce	1	1.20	<b>pomme de terre</b>	1.90€/kg	0.8	1.52
<b>carotte botte</b>	2.50€/pce	1	2.50	<b>betterave botte</b>	2.30€/pce	1	2.30
<b>pomme de terre</b>	1.90€/kg	1	1.90	<b>carotte botte</b>	2.50€/pce	1	2.50
<b>radis rose</b>	1.30€/bte	1	1.30	<b>persil botte</b>	1.20€/pce	1	1.20
<b>Origan</b>	1.20€/bte	1	1.20	<b>radis rose</b>	1.30€/bte	1	1.30
			<b>8.53</b>	<b>courgette</b>	3.00€/kg	0.4	1.20
Pomme de terre Allians, oignon, : origine Finistère				<b>fenouil</b>	3.60€/kg	0.3	1.08
							<b>13.50</b>

**La lettre trimestrielle « Avril-mai-juin » est en ligne sur notre site !**

## Nouvelles des salariés:

Nous avons le retour cette semaine d'Ibrahim et Abdiyaasir. Ils étaient tous les deux en formation intensive de français. Une formation qui a durée 1 mois environ.

En plus de cette formation, Ibrahim devrait bientôt bénéficier d'un stage d'électricien chez Rannou SA.

Marie est en stage pour 2 semaines chez « gourmand de nature » à Vignoc. Elle pourra ainsi participer aux semis, entretiens des plants et à la commercialisation chez ce producteur de plant.

Ces 2 stages vont pouvoir conforter ces 2 salariés dans leur projet avant de pouvoir commencer des formations à partir de septembre prochain.