

Antipasti de courgettes à l'origan

2 Courgettes moyennes, 1 cuil. à soupe Origan, 3 Brins de basilic

10cl Huile d'olive, Sel, Poivre noir

Lavez, essuyez les courgettes et retirez les extrémités. Coupez les courgettes en rondelles de 8 mm d'épaisseur.

Placez les courgettes dans un plat creux. Salez, poivrez puis parsemez l'origan. Couvrez d'un film étirable et laissez-les macérer 30 min au frais.

Faites cuire les rondelles de courgettes au grill ou au barbecue 3 min de chaque côté. Laissez refroidir et servez parsemé de basilic.

Crème de betterave

4 betteraves cuites, ½ fromage aux fines herbes, 1 cuillère à soupe d'origan, 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique, 1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Peler les betteraves Les couper en cubes et les verser dans un saladier.

Ajouter l'origan

Couper le fromage en petits cubes et le verser dans le saladier. Mixer au mixeur plongeant.

Assaisonner de vinaigre balsamique, saler, poivrer.

C'est parfait pour l'apéro sur des tranches de pain...



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 21 — Année 2021

| Panier Duo | | | | Panier Famille | | | |
|-------------------------|-----------|-------|-------------|------------------|-----------|-------|--------------|
| Légumes | Prix | Qtité | Total | Légumes | Prix | Qtité | Total |
| Pomme de terre nouvelle | 4.70€/kg | 0.45 | 2.12 | Salade pièce | 1.20€/pce | 1 | 1.20 |
| Radis rose botte | 1.30€/pce | 1 | 1.30 | Pomme de terre | 4.70€/kg | 0.9 | 4.23 |
| Carotte botte | 2.50€/pce | 1 | 2.50 | Oignon jaune | 2.50€/kg | 0.5 | 1.25 |
| Courgette | 3.00€/kg | 0.5 | 1.50 | Carotte botte | 2.50€/pce | 1 | 2.50 |
| Salade pièce | 1.20€/pce | 1 | 1.20 | Radis rose botte | 1.30€/pce | 1 | 1.30 |
| | | | 8.62 | Courgette | 3.00€/kg | 1 | 3.00 |
| | | | | | | | 13.48 |

Pomme de terre Allians, oignon, : origine Finistère

C'est parti pour les plantations en plein champ !

Maintenant que la mi-mai est passée (les fameux « saints de glace »), nous pouvons lancer les plantations en plein champ. La pépinière est pleine à craquer de plants de courges (potimarron, butternut, sucrine du Berry, patidou, délicata, bleue de Hongrie, Longue de Nice...), en tout nous avons près de 4000 plants !

Nous allons commencer les plantations avec le potimarron, le plus précoce. Les courges sont plantées manuellement, sur une bâche noire biodégradable que nous déroulons au tracteur. C'est un chantier de plantation assez long, qui nous prendra 2 à 3 semaines.

Nous recevons cette semaine les plants de céleri-rave (commandés au GAEC Clair de Lune près de Nantes). Là c'est plus rapide, l'affaire d'une après-midi, car nous plantons avec la planteuse attelée sur le tracteur.

Au programme aussi cette semaine : le semis des carottes de conservation en plein champ. Nous semons 4 planches en mai et 3 planches en juin, pour étaler le désherbage.

Deux autres « petites » séries dans le planning de la semaine : le melon sous serre, et le semis de haricots verts en plein champ. En espérant qu'on aura le temps de tout faire et que la météo sera clémente...!