

## Gratin courgette pomme de terre mozzarella

800 g de pommes de terre, 2 belles courgettes, 2 gros oignons  
250 g de mozzarella, 50 g de gruyère râpé, 40 cl de crème liquide  
2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à café d'origan, Sel, Poivre

\* Épluchez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Salez, poivrez et ajoutez leur 1 c. à café d'origan. Mélangez bien et réservez.

\* Rincez les courgettes et coupez-les en rondelles. Lavez et épluchez les pommes de terre nouvelles et coupez les en tranches fines. Coupez la mozzarella en tranches. Préparez un moule à gratin en le beurrant légèrement. Déposez au fond les oignons en une couche. Par-dessus, alternez les tranches de pommes de terre et les rondelles de courgettes. Salez et poivrez à nouveau, et répartissez la seconde c. à café d'origan. Recouvrez de crème liquide et de tranches de mozzarella, et parsemez de gruyère pour avoir un côté un peu plus gratiné.

(Si vous utilisez des pommes de terre « anciennes » - pas nouvelles! - vous pouvez les précuire avant de les mettre dans le gratin.

\* Enfourez pour 40 min, et dégustez dès la sortie du four avec une salade verte pour un menu équilibré et gourmand.

## Tarte fine aux oignons nouveaux

1 rouleau de pâte feuilletée, 600g d'oignons nouveaux, 3 œufs,  
25cl de crème liquide, 2cuil. à soupe d'huile d'olive, thym, 1 feuille de laurier, sel et poivre

Pelez et émincez les oignons (y compris le vert). Chauffez l'huile dans une sauteuse. Faites revenir les oignons 2 min. Ajoutez le thym et le laurier. Couvrez. Laissez étuver 15 min à feu très doux en mélangeant souvent. En fin de cuisson, retirez les aromates. Salez, poivrez.

Préchauffez le four th. 6/7 (200 °C). Déroulez la pâte feuilletée. Déposez-la dans un moule à tarte et piquez le fond à la fourchette. Garnissez des oignons tiédés.

Battez les œufs et la crème. Salez, poivrez. Versez sur la garniture d'oignons et enfourez 25 min au four. Servez cette tarte chaude accompagnée d'une salade verte. Servez frais.



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 25 — Année 2021

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre nouvelle	4.70€/kg	0.7	3.29	Salade pièce	1.20€/pce	1	1.20
Radis rose	1.30€/pce	1	1.30	Pomme de terre nouvelle	4.70€/kg	0.75	3.53
Courgette	3.00€/kg	0.9	2.70	Blette	2.30€/btte	1	2.30
Salade	1.20€/kg	1	1.20	Oignon blanc	2.30€/btte	1	2.30
			<b>8.49</b>	Courgette	3.00€/kg	1	3.00
				Radis rose	1.30€/btte	1	1.30
							<b>13.63</b>

### Arrivées et départs dans l'équipe des salarié.e.s

Nous avons accueilli le mardi 16 juin 2 nouvelles personnes dans l'équipe des salarié.e.s en parcours : Léo et Rozenn.

Deux personnes sont parties en juin : Juliette (qui a pour projet d'entrer dans une formation en traction animale) et Ibrahim (qui souhaite travailler son français intensivement cet été pour pouvoir accéder à une formation en électricité).

### Pensez à annuler vos paniers pendant les congés d'été !

- ⇒ 1 annulation autorisée pour les abonnements trimestriels, et 5 annulations pour les abonnements annuels. Dans ce cas le panier annulé est reporté en fin d'abonnement
- ⇒ Au-delà de ces annulations, si vous êtes absent.e pendant plusieurs semaines, vous pouvez doubler des paniers pour compenser vos absences. Cette possibilité est aussi accessible via l'espace adhérent.

**Merci d'anticiper et de passer en priorité par votre espace adhérent sur notre site.** En cas de problème technique (et uniquement dans ce cas!), envoyez nous un email à l'adresse [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)