

Tarte au fenouil et à la tomate

1 fenouil, 2 tomates moyennes, 2 petits oignons, 1 échalote
1 pâte brisée (du commerce ou faite maison)
Sel, poivre, huile d'olive

Faire préchauffer le four à 180°C

Couper finement l'échalote, les oignons et le fenouil

Précuire la pâte 10 minutes au four

Pendant ce temps, faire dorer le mélange échalote / oignons / fenouil dans une poêle avec de huile d'olive.

Une fois la pâte précuite et les légumes cuits, les placer sur la pâte puis garnir avec les tomates coupées en tranches

Mettre au four jusqu'à ce que les tomates semblent cuites (environ 20 minutes)

Garnir avec un peu de basilic frais

Aubergines farcies à la fête

2 aubergines moyennes, 2 tomates, 100 g. de feta
1 bouquet de thym, huile d'olive

Découpez en deux les aubergines et évidez-les. Coupez ensuite la chair en petits dés et déposez ces derniers dans un saladier.

Coupez les tomates en petits dés et ajoutez-les dans le saladier
Hachez la feta et ajoutez-la. Mélangez.

Farcissez les aubergines avec cette préparation.

Disposez le thym sur le dessus. Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez. Enfournez à 170 °C pendant 1 heure.



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

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.30€/kg	0.5	1.65	Aubergine	4.00€/kg	0.7	2.80
Tomate ancienne	4.30€/kg	0.5	2.15	Tomate paola	3.30€/kg	1	3.30
Aubergine	4.00€/kg	0.6	2.40	Tomate ancienne	4.30€/pce	0.7	3.01
Poivron	4.00€/kg	0.3	1.20	Brocoli ou fenouil	4.00€/kg 3.60€/kg	0.45 0.5	1.80
Salade	1.20€/pce	1	1.20	Tomate cocktail	5.50€/kg	0.3	1.65
			8.60	Salade	1.20€/pce	1	1.20
							13.76

Des nouvelles de l'équipe des salarié.e.s :

Nous accueillons cette semaine deux nouvelles personnes dans l'équipe : Ghebremesquel et Anne.

Nous sommes en cours de recrutement pour 2 autres personnes à partir de début octobre.

Du côté des formations, Abdiyaasir vient de faire une semaine de formation au CACES, et en octobre Moussa et Abderouf auront un mois de formation intensive en français.