

## Tartines aux aubergines

*Quelques aubergines, 1 à 2 boules de mozzarella, des bonnes tranches de pain complet ou semi-complet (se tient mieux pour des tartines), ail, huile d'olive, sel, poivre, aromatique (au choix origan, thym, basilic)*

Couper les aubergines en rondelles d'1cm d'épaisseur, les faire cuire à la vapeur à la poêle dans un fond d'eau, couvrir. Veiller à ce qu'elles restent un peu fermes à la cuisson.

Les égoutter sur une grille. Verser un filet d'huile d'olive sur les tranches de pain et les frotter avec l'ail. Disposez les aubergines dessus, la mozzarella, les aromatiques, saler, poivrer, et y ajouter un autre filet d'huile d'olive. Enfourner jusqu'à ce que le pain se dore légèrement et que la mozzarella fonde.

Déguster accompagnées d'une salade verte!

## 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 enfournez 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 24

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre nouvelle	4.00€/kg	0.65	2.60	Pomme de terre nouvelle	4.00€/kg	0.60	2.40
Carotte	2.50€/kg	1	2.50	Oignon blanc	2.30€/p	1	2.30
Oignon blanc	2.30€/p	1	2.30	Aubergine	4.00€/kg	0.35	1.40
Salade	1.20€/p	1	1.20	Basilic	1.20€/p	1	1.20
			<b>8.60</b>	Salade	1.20€/p	1	1.20
				Carotte	2.50€/p	2	5.00
							<b>13.50</b>

## Assemblée Générale d'Espace Emploi

Ce jeudi 16 juin, à 16h, se tiendra L'Assemblée Générale d'Espace Emploi, dans la salle polyvalente de la commune de Clayes.

Pour rappel, Les Jardins du Breil font partie d'Espace Emploi, qui regroupe trois autres structures : l'Association Intermédiaire (mise à disposition de personnel), le Point Accueil Emploi (appui aux candidats et employeurs locaux), et Espace Emploi Environnement (Chantier d'insertion en gestion des espaces naturels).

En tant qu'adhérent.e aux Jardins du Breil, et donc d'Espace Emploi, vous pouvez participer à notre Assemblée Générale.

C'est l'occasion pour vous de mieux connaître nos actions et de pouvoir intégrer notre équipe d'administrateurs en fonction de vos souhaits ou disponibilités.

A l'ordre du jour : le rapport financier de nos activités, le renouvellement du Conseil d'Administration, puis un temps convivial pour conclure.