

Tarte carotte, feta, noisette.

400g de carottes, 2 oignons blancs, 1 œuf, 10cl de crème liquide, 60g de feta, une dizaine de noisettes concassées, sel, poivre, une pate feuilletée.

Eplucher les carottes et les râper. Éplucher et émincer les oignons.

Faire suer les oignons avec un filet d'huile d'olive dans une sauteuse puis ajouter les carottes. Saler, poivrer. Laisser fondre 15 minutes à feu moyen, en mélangeant de temps en temps.

Déposer les carottes sur le fond de tarte précuit. Dans un bol, battre l'œuf avec la crème liquide, le sel et le poivre et la feta. Verser ce mélange sur les carottes. Parsemer de noisettes concassées et enfourner 20 minutes à 180°.

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 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.)

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



Cofinancé par
l'Union européenne



**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 24

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Fève	4.50€/kg	0.65	2.93	Betterave botte	2.50€/b	1	2.50
Aromatique	1.30€/p	1	1.30	Courgette	3.00€/kg	0.7	2.10
Chou rave	1.30€/p	1	1.30	Pomme de terre nouvelle	4.40€/kg	0.9	3.96
Salade	1.30€/p	1	1.30	Concombre	1.70€/p	2	3.40
Pomme de terre nouvelle	4.40€/kg	0.5	2.20	Aromatique	1.30€/p	1	1.30
			9.03	salade	1.30€/p	1	1.30
							14.56

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