

Salade de céleri-rave aux pommes et noix

250 g de céleri-rave, 2 petites pommes, 80 g de cerneaux de noix, 2 yaourts naturels, sel, poivre, le jus de 2 citrons, 1 c à s de persil et ciboulette ciselés, 1 c à s de moutarde, 1 pincée de noix de muscade, 1 échalote

Peler et émincer l'échalote. Hacher la moitié des noix.

Eplucher les pommes, ôter le cœur, les couper en petits dés puis les arroser avec un jus de citron. Peler le céleri-rave. Le râper finement (au robot). L'arroser aussitôt avec un jus de citron. Mettre pommes et céleri-rave dans le même récipient.

Dans une petite terrine, fouetter les yaourts avec la moutarde, saler, poivrer, ajouter la pincée de muscade, l'échalote, les herbes ciselées. Verser la sauce et les noix sur les pommes et le céleri-rave. Mélanger le tout.

Placer au réfrigérateur couvert jusqu'au moment de servir..

Pâtes au pesto de poivron et olives

250g Conchiglie, 3Poivrons rouges, 12Olives, 30g Parmesan 60g Mozzarella, 5cl Huile d'olive, 2gousses Ail, 2cuil. à soupe Pignons de pin, 1Petit bouquet de basilic, Sel, Poivre

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Rincez les poivrons, coupez-les en 2, ôtez les graines et membranes blanches et déposez-les sur une plaque anti adhésive ou sur la grille du four. Faites cuire environ 20 min en les retournant de temps en temps. Laissez tiédir puis pelez les poivrons et coupez-les en lanières.

Placez-les dans un mixer, avec l'ail pelé, le parmesan coupé en dés, la moitié du basilic et les pignons de pin. Salez, poivrez et mixez en ajoutant progressivement 5 à 6 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Faites cuire les pâtes le temps indiqué sur l'emballage. Egouttez puis versez-les dans un plat à four. Nappez de pesto de poivron, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, parsemez d'olives, disposez la mozzarella en fines tranches puis enfournez 10 min.

Parsemez le reste de basilic ciselé et servez



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 40

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Potimarron	2.90€/p	0.75	2.00	Blette	2.50€/p	1	2.50
Chou kale	6 €/kg	0.4	1.76	Oignon rose	2.90€/kg	0.5	1.45
Poireau	2.90€/kg	0.5	1.76	Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Pomme de terre	2.20€/kg	0.7	1.10	Tomate cerise	8.20€/kg	0.25	2.05
Salade	1.30€/p	1	1.30	Potimarron	2.90€/kg	1.3	3.77
Oignon rouge	2.90€/Kg	0.4	1.16	Salade	1.30€/p	1	1.30
			9.13	Persil	1.30€/kg	1	1.30
							14.57

Variété des pommes de terre: Désirée. Chair tendre (idéale pour la purée)

Du changement dans les points de dépôts:

Depuis peu, nous avons établi de nouveaux partenariats pour ouvrir de nouveaux points de dépôts. Un nouveau point de dépôt a donc été ouvert pour les salariés d'Orange Atalante à Cesson, pour les salariés du Pôle Emploi Rennes nord et pour tous adhérents au Café-restaurant éco-responsable: « les Récupérables » rue de Nantes à Rennes. Ce restaurant proposera aussi quelqu'un de nos légumes car ils font aussi des commandes pour la partie restaurant. Ce sera donc le deuxième restaurant où vous pourrez trouver nos légumes déjà prêts car nous fournissons aussi depuis quelques années maintenant « la Pie muette » à Chantepie.

Toujours pas de carottes ?

Ça va venir... Les conditions météorologiques du printemps dernier étaient un peu compliquées (rappelez-vous, il n'a presque pas eu de pluie entre le 1 mai et le 14 Juillet avec un vent très séchant). Ces cultures ont donc pris du retard au démarrage. Nous attendons un peu qu'ils grossissent avec les conditions favorables en ce moment pour commencer à les récolter.

Ces conditions météo ont d'ailleurs pour conséquence un très faible rendement sur la pomme de terre. Les calibres proposées cette année seront très petits.