

Tarte aux blettes et roquefort

Préparer et étaler une pâte brisée dans un moule à tarte
Faire revenir un ou deux oignons émincés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Quand ils sont dorés, ajouter les côtes de blettes découpées en petits morceaux.

Faire cuire à feu vif en mélangeant pendant 10 minutes.

Ajouter les feuilles de blettes découpées en chiffonnade.

Saler et poivrer

Laisser cuire à feu doux et à couvert une quinzaine de minutes.

Battre deux œufs dans un saladier

Ajouter 3 ou 4 cuillères à soupe de crème fraîche, saler et poivrer.

Mélanger à cette préparation la poêlée de blettes.

Recouvrir la pâte d'environ 100 g de roquefort émietté

Répartir par-dessus la préparation de blettes

Parsemer d'un peu de gruyère râpé

Cuisson :

Mettre au four au thermostat 7-8 pendant 30 à 40 minutes.

Bohémienne d'aubergines

3 aubergines, 3 tomates mûres, 1 oignon, 1 gousse d'ail, huile d'olive, 2 verres d'eau, sel, anchoïade (facultatif)

Équeutez et lavez les aubergines, sans les peler, et coupez-les en gros cubes. Lavez et coupez les tomates en dés. Pelez et émincez l'oignon et l'ail.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Quand il est fondu, ajoutez l'aubergine et faites revenir 5 minutes. Ajoutez les tomates et l'ail. Salez. Versez l'eau. Laissez mijoter cocotte fermée, à feu doux, en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule en bois. Finissez la cuisson à découvert s'il y a trop de jus.

La cuisson finie, il peut y être rajouté une à deux cuillères d'anchoïade et ce mets peut être passé au four.

Servez chaud ou froid.



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 41

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.30€/kg	0.75	2.48	mâche	13.20€/kg	0.25	3.30
Salade	1.30€/p	1	1.30	Poireau	2.90€/kg	0.7	2.03
Poivron vert	3.30€/kg	0.5	1.65	Chou romanesco	2.10€/p	1	2.10
Blette	2.50€/p	1	2.50	Aubergine	4.40€/kg	0.7	3.08
Radis green meat	2.60€/kg	0.45	1.17	Poivron	3.30€/kg	0.55	1.82
			9.10	Tomate Ancienne	4.40€/kg	0.5	2.20
							14.53

Renouvellement: lieux de dépôts inactifs?

Lors de vos prochains renouvellements, il est possible que vous voyez votre lieu de dépôt marqué comme « inactif ». Pas de panique, c'est normal. Nous allons fermer les inscriptions aux nouveaux adhérents. Pour vous qui êtes déjà inscrits, vous pouvez renouveler comme d'habitude. Votre renouvellement sera bien pris en compte.

Nous sommes obligés de fermer les inscriptions certains jours. Le nombre d'inscrits a bondit (347 paniers cette semaine) et certaines livraisons commencent à être complète (surtout le mardi).

Insertions: Plusieurs PMSMP et quelques entretiens

Trois de nos salariés ont pu bénéficier de PMSMP (périodes de mises en situation en milieu professionnel). Ces périodes permettent de se tester dans le métier envisagé avant une recherche d'emploi active.

Ces stages ont été effectués dans plusieurs entreprises différentes: portage de repas à domicile, maraîchage et espace vert.

Suite au café conseil: un de nos salariés a pu avoir 2 entretiens d'embauche. A voir si ceux-ci vont être concluants.