

## Fettuccine au chou kale, oignons caramélisés et fromage de chèvre

3 oignons, 4 poignées de choux kale, 500 g de fettuccine, 200 g de fromage de chèvre frais, huile d'olive, sel et poivre

Lavez le chou kale, enlevez les tiges et déchirez les feuilles à qu'elles aient une taille appétissante. Déposez les dans un bol et couvrez d'eau bouillante. Laissez tremper. C

Coupez les oignons en rondelles fines.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande casserole, ajoutez les oignons et laissez les caraméliser à *petit feu* pendant 15 min.

Pendant ce temps, faites chauffer de l'eau pour les pâtes et coupez le fromage de chèvre en petits dés et faites cuire les pâtes.

Egouttez le chou kale et ajoutez le aux oignons, mélangez et couvrez.

Quand les pâtes sont *al dente*, égouttez et mettez les dans la grande casserole avec le chou et les oignons et mélangez bien avant d'ajouter le fromage de chèvre.

assaisonnez selon votre goût

## 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](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 41

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Potimarron	2.90€/kg	0.75	2.00	Persil	1.30€/p	1	1.30
Poireau	2.90€/kg	0.7	2.03	Tomate Paola	3.30€/kg	0.4	1.32
Chou kale	6.00€/kg	0.24	1.44	Chou romanesco	3.50€/kg	0.6	2.10
Blette	2.50€/p	1	2.50	Aubergine	4.40€/kg	0.75	3.30
Radis green meat	2.60€/kg	0.4	1.04	Tomate cerise	8.20€/kg	0.15	1.23
			<b>9.01</b>	Radis green meat	2.60€/kg	0.5	1.30
				Salade	1.30€/p	1	1.30
				Tomate Ancienne	4.40€/kg	0.6	2.64
							<b>14.49</b>

## 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 bondi (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.