

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.)

* Enfourez pour 40 min, et dégustez dès la sortie du four avec une salade verte.



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 22

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
courgette	3.00/kg	0.75	2.25
Pomme de terre nouvelle	4.70€/kg	0.6	2.82
Salade	1.30€/p	1	1.30
Carotte primeur	2.75€/b	1	2.75
			9.12

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.30€/p	1	1.30
courgette	3.00€/kg	1.4	4.20
Carotte primeur	2.75€/p	1	2.75
Blette	2.50€/b	1	2.50
Pomme de terre nouvelle	4.70€/kg	0.8	3.76
			14.51

Actions pour l'insertion professionnelle :

La semaine dernière, trois salariées des Jardins du Breil ont participé au rallye découverte des métiers « je veux travailler de mes mains et ou dehors ».

Du 21 au 23 mai, l'AMISEP (organisme de formation professionnelle), a organisé 3 jours de découverte des métiers, de centres de formation, de rencontres et visites de structures en lien avec le travail en extérieur. Un atelier découverte et présentation des métiers qui recrutent a également eu lieu à l'Exploratoire.

Au programme, visite de fermes en maraîchage, élevage laitier, ou encore de l'association Terre de la communauté Emmaüs, pour la fabrication de briques en terre crue!

Dans le cadre de leur contrat aux Jardins du Breil, la visite d'entreprises, réalisation de stage, rencontres employeurs, font partie du temps de travail et du processus d'accompagnement socio-professionnel des salarié.es.