

Salade de pomme de terre

1 kg de pommes de terre, 200 g de tomates cerises, 200 g d'olives vertes dénoyautées et fourrées aux poivrons, 200 g de thon au naturel égoutté, 200 g d'emmental coupé en petits dés, huile d'olive, vinaigre de miel, moutarde, sel, poivre

Lavez et faites cuire les pommes de terre 15 minutes à la cocotte minute. Pelez-les et coupez-les en rondelles. Réservez-les.

Pendant de temps, prenez un grand saladier et préparez votre vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.

Égouttez le thon ainsi que les olives. Coupez le fromage en dés. Mélangez tous les ingrédients...et dégustez bien frais ! Bon appétit !.

Poivrons à l'espagnole (type tapas)

Une recette à servir en apéritif qui fera fureur auprès de vos convives!

6 poivrons de couleur, huile d'olive, ail selon convenance (1 à 2 gousses), une grosse pincée de sel, 2 œufs durs éventuellement

Mettre le four en mode grill à 210°C ou thermostat 7 à préchauffer.

Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé sur lequel disposer les poivrons.

Laisser griller les poivrons 15 mn jusqu'à ce qu'ils noircissent puis les retourner et laisser cuire 15 mn de l'autre côté également.

Les sortir du four et attendre qu'ils refroidissent.

Enlever les graines et la peau des poivrons, normalement elle s'enlève facilement.

Couper la chair en lanières et les mettre dans un saladier. Ajouter le sel, l'huile d'olive, l'ail écrasé au pilon et mélanger le tout.

Rajouter les œufs durs coupés en rondelles, réserver au réfrigérateur.



Projet cofinancé par le fond social européen



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 36

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate Paola	3.50€/kg	0.8	2.80
Salade	1.30€/p	1	1.30
Oignon rouge	2.90€/kg	0.4	1.16
Tomate cerise	8.20€/kg	0.2	1.64
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
			9.10

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
basilic	1.30€/p	1	1.30
Tomate cerise	8.20€/kg	0.2	1.64
Tomate ancienne	4.80€/kg	0.7	3.36
salade	1.30€/p	1	1.30
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Tomate paola	3.50€/kg	1	3.50
Oignon rouge	2.90€/kg	0.40	1.16
			14.46

La rue s'est remplie de tomates midi, été, la lumière se coupe en deux moitiés de tomate, dans les rues le jus coule. En décembre* la tomate se déchaîne, envahit les cuisines, s'introduit dans les repas

s'assied calmement sur les buffets, parmi les verres, les beurriers, les salières bleues. Elle a une lumière propre, une majesté bénigne. Nous devons, par malheur, l'assassiner : le couteau plonge dans sa pulpe vivante,

c'est un rouge viscère, un soleil frais, profond, inépuisable, elle emplit les salades du Chili, elle se marie allégrement avec le clair oignon et pour fêter ça on laisse tomber l'huile, fille essentielle de l'olivier, sur ses hémisphères entrouverts,

le poivre ajoute son encens le sel son magnétisme : ce sont les noces du jour, le persil plante ses banderoles les patates bouillent vigoureuusement, le rôti frappe de son arôme à la porte, c'est le moment, allons!

Et sur la table, à la ceinture de l'été, la tomate, astre de terre, étoile répétée et féconde, nous montre ses circonvolutions, ses canaux, l'insigne plénitude et l'abondance sans noyau, sans cuirasse, sans écailles ni arêtes, nous livre le régal de sa chaleur fougueuse et la totalité de sa fraîcheur.

Pablo Neruda, *Odes Élémentaires*,
* En décembre, c'est l'été au Chili!