

Blettes et pommes de terre à la crème

1 botte de blettes, 800g de pommes de terre, crème fraîche, sel, poivre

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur ou à l'eau. Les égoutter et réserver. Laver et couper les blettes en tronçons de 2cm environ (cardes et feuilles). Les faire revenir dans une cocotte avec du beurre ou de l'huile d'olive. Couvrir et laisser cuire quelques minutes à feu doux.

Lorsqu'elles sont tendres, y rajouter les pommes de terre coupées en gros cubes, puis la crème fraîche. Saler, poivrer, et servir accompagné de riz basmati, c'est simple mais délicieux! :)

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



Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux du 15/09/2025

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate Paola	3.80€/kg	0.6	2.28
Aubergine	4.80€/kg	0.5	2.40
Persil	1.30€/b	1	1.30
Pomme de terre	2.40€/kg	0.8	1.92
Poivron	5.00€/kg	0.45	2.25
			10.15

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate ancienne	4.90€/kg	0.65	3.19
Poivron	5.00€/kg	0.5	2.50
Pomme	2.90€/kg	1	2.90
Tomate cerise	8.80/kg	0.17	1.50
Salade (sucrine)	1.40€/p	1	1.40
Blette	2.50/b	1	2.50
Pomme de terre	2.40€/kg	0.9	2.16
			16.15

De la pomme dans vos paniers!

Aux Jardins du Breil, on cultive surtout des légumes, mais on aime apporter un peu de diversité, aussi bien dans les paniers pour ne pas vous ennuyer, que dans les champs, pour tester des nouveautés et sortir de la routine.

L'année dernière, nous avons fait l'essai avec les physalis et le melon canari, que nous avons personnellement plutôt appréciés, et qui fonctionnent bien. Le melon canari est une espèce qui résiste bien à la chaleur (jouer sur les variétés est une manière de s'adapter au changement climatique), et les physalis sont prolifiques et pérennes.

Cette saison, nous avons le plaisir de vous proposer des pommes! Elle proviennent d'un verger planté aux Jardins du Breil à la fin des années 90, avant l'arrivée de l'équipe encadrante actuelle. Nous n'en connaissons pas les variétés.

Nous avons alors sollicité l'association « Tous au verger! », qui a pour but de préserver le patrimoine végétal et local en sauvegardant les variétés anciennes, d'organiser le ramassage de fruits délaissés dans des domaines publics ou privés, et qui propose des animations et formations à la taille, greffage et formation fruitière.

Les bénévoles de l'association nous ont permis d'identifier les variétés de nos pommiers et poiriers, et nous ont prodigué des conseils d'entretien et taille du verger. Nous les remercions chaleureusement pour leur accompagnement!

Dans vos paniers cette semaine, vous aurez la variété Melrose, une pomme plutôt douce, sucrée, et légèrement acidulée, bonne à croquer ou à cuire.