

Lasagnes d'aubergines à la tomate, mozzarella et gruyère

Purée de tomate 25 cl, 3 Aubergines, 3 Tomates, 2 Mozzarella, 2 Oignons, Gruyère, Thym, Herbes de provence, Huile d'olive, Sel poivre

Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7).

Une fois lavées, coupez les aubergines en rondelles. Dans une poêle, faites dorer les rondelles d'aubergine. Retirez les aubergines dorées de la poêle puis posez-les sur votre papier essuie-tout dans une assiette. Laissez-les s'égoutter.

Lavez, épépinez les tomates puis coupez-les en dés. Épluchez, lavez les oignons puis hachez-les puis faire dorer les oignons. Laissez chauffer un peu puis ajoutez les dés de tomate aux oignons.

Laissez cuire ces 2 légumes pendant 5 min puis ajouter la purée de tomate. Salez, poivrez ce mélange puis ajoutez-y du thym et des herbes de Provence.

Découpez la mozza finement en tranches. Réservez-la dans un bol. Râpez le gruyère puis réservez-le dans un autre bol. Préparez un plat destiné au four. Divisez les aubergines en deux parties.

Au fond de votre plat, disposez une partie des aubergines. Recouvrez ce tapis d'aubergine par une couche du coulis de tomate puis posez quelques tranches de mozzarella par dessus. Répétez cette opération en utilisant le deuxième lot d'aubergines. Finissez par une couche de gruyère râpé. Enfournez pendant 20 min vos lasagnes aux aubergines.

Salade de brocoli avec poivrons et tomates

3 c. à s d'huile d'olive, 2 c. à s de jus de citron, 1 gousse d'ail émincée, 1 c. à c d'origan séché, 1/2 c. à c de chilis broyés, sel et poivre du moulin, 1 brocoli, 1/2 oignon rouge, tranché finement, 1 poivron coupé en fines lanières, 3 tomates découpées en cube, 85 ml (1/3 tasse) de parmesan

Fouetter ensemble l'huile, le jus de citron, l'ail, l'origan, les chilis broyés, le sel et le poivre. Réserver cette vinaigrette.

Détacher les fleurs de brocoli, peler les tiges et les couper en minces rondelles. Cuire dans l'eau bouillante, sans couvrir, 2 minutes. Ajouter les tranches d'oignon et les lanières de poivron. Laisser mijoter jusqu'à ce que le brocoli soit tendre mais croustillant, environ 1 minute.

Égoutter les légumes et les déposer dans un grand bol. Ajouter les tomates, napper de vinaigrette et parsemer de fromage. Servir chaud ou à température ambiante.

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux du 23/09/2025

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.40€/p	1	1.40
Tomate Paola	3.80€/kg	0.55	2.09
Aubergine	4.80€/kg	0.6	2.88
Tomate cerise	8.80€/kg	0.15	1.32
Tomate ancienne	4.90€/kg	0.5	2.45
			10.14

Pomme de terre: Allians (chair ferme)

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Brocoli	2.40€/p	1	2.40
Tomate Paola	3.80€/kg	0.6	2.28
Tomate ancienne	4.80€/kg	0.75	3.68
Persil	1.30/b	1	1.30
Salade	1.40€/p	1	1.40
Poivron	5.00€/kg	0.6	3.00
Pomme de terre	2.40€/kg	0.85	2.04
			16.16

Actu des champs: du changement dans les serres!!

Nous sommes en train de remplir petit à petit les serres pour préparer les cultures de cet hiver et du printemps prochain.

Des blettes (600 plants), des épinards (7500 plants), de la mâche (3200 plants), du persil (900 plants), de la salade (900 plants), sont en cours de plantations.

Ces variétés de légumes permettent d'avoir des légumes feuilles frais tout l'hiver et le printemps dans vos paniers.

En parallèle, nous continuons toujours nos récoltes de légume d'été. Nous continuons de les effeuiller et de les tuteurer pour en avoir le plus longtemps possible et pour maintenir le plus de diversité possible dans les paniers.

Concernant les légumes de conservation, nous avons achevé la récolte de pomme de terre et de potimarron. Nous sommes assez satisfait pour la quantité de pomme de terre récolter. En revanche, c'est une année très médiocre pour les potimarrons. Ils ont cruellement manqué d'eau au moment de leur fructification. Nous en avons assez peu et avec souvent de petits calibres.

Il nous restera le reste des courges à récolter ensuite avant que le froid ne s'installe.