

	Juillet			Août		
	29	30	31	32	33	34
N° semaine dépôt						
Maison Bleue			Paniers à venir chercher aux Jardins			
CS Longs Prés			Paniers à venir chercher aux Jardins			
MJC Pacé			Paniers à venir chercher aux Jardins			
Bellangerais				Paniers à venir chercher aux Jardins		
Bar à Mines				Paniers à venir chercher aux Jardins		
Les récupérables				Panier à aller chercher à la Rennes du Bal		
Beltane				a confirmer jardins du breil		a confirmer
Cave de Célestine				Paniers à aller chercher à la Rennes du Bal		
Bar Aviation				Paniers à venir chercher aux Jardins		
Babazula				jardins du breil		
A table Capucine				Paniers à aller chercher à carrefour 18		
maison du ronceray						

si votre dépôt n'est pas mentionné cela signifie qu'il ne ferme pas

livraison normale

Dépôt Fermé



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 du 03/08/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate cerise	9.00€/kg	0.2	1.80
Aubergine	4.80€/p	0.5	2.40
Tomate paola	3.80€/kg	0.6	2.28
Poivron	5.00€/kg	0.4	2.00
Courgette	3.60€/kg	0.5	1.80
			10.28

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Concombre	1.70€/p	1	1.70
Poivron	5.00€/Kg	0.5	2.50
Aubergine	4.80€/kg	0.5	2.40
Rhubarbe	5.00€/g	0.5	2.50
Tomate ancienne	4.90€/kg	0.7	3.43
Courgette	3.60€/kg	0.7	1.80
Tomate cerise	9.00€/Kg	0.2	1.80
			16.13

Cette année, nous faisons de très belles récoltes de poivrons, et nous en sommes ravis car nous adorons ça, et ils sont beaux! Et pour en apprécier toute la saveur, rien de tel qu'une recette de tapas l'espagnole!

Ingrédients :

6 poivrons frais, 3 cas d'huile d'olive, 2 cas de vinaigre de vin rouge, 1 grosse pincée de sel, de l'ail pilé (facultatif)

- Mettre le four en mode grill à 210°C ou thermostat 7 à préchauffer.
- Disposer les poivrons dans un plat à gratin ou une plaque avec un papier sulfurisé.
- Laisser griller les poivrons 15 minutes puis ensuite les retourner et laisser cuire 15 minutes de l'autre côté.
- Les sortir du four et attendre qu'ils refroidissent un peu.
- Enlever la peau des poivrons grillés, normalement elle s'enlève facilement. Enlever également les petits pépins.
- Découper la chair en lanière et les mettre dans un saladier. Ajouter le sel, l'huile d'olive, le vinaigre (l'ail pilé) et mélanger le tout.
- Mettre au réfrigérateur pour que les poivrons finissent de refroidir et pour les laisser mariner dans la sauce.