

Tomates farcies végétariennes

4 grosses tomates, 170gr de mélange de céréales et légumes secs, 1 petit poivron, 1 petite courgette, 1 gousse d'ail, 1 échalote, persil, Huile d'olive, sel, poivre

Préchauffez le four à 180° C. Lavez les tomates. Découpez un chapeau et videz-les (attention pas trop). Pelez les courgettes coupez-les en petits dés. Coupez le poivron très finement. Hachez finement l'ail, l'échalote et le persil. Versez le mélange de céréales dans un grand volume d'eau bouillante. Laissez cuire pendant 10 minutes. Égouttez et assaisonnez.

Chauffez 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle, faites-y revenir les oignons et l'ail. Ajoutez les courgettes, le poivron et la chair des tomates. Laissez cuire 5 mn en remuant de temps en temps. Ajoutez le persil et le mélange de céréales. Farcissez les tomates et replacez les chapeaux. Placez-les dans un plat, arrosez d'huile et faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes à 180°C.

Aubergine et mozzarella marinées

2 aubergines, 2 mozzarella, 2 c.a.s de chapelure de pain, 2 c.a.s de vinaigre balsamique, 2 c.a.s sauce soja sucrée, 2 c.a.c de paprika, huile d'olive.

Faire préchauffer le four à 180°. Couper les aubergines en rondelle d'1cm et couper les mozzarella en demi tranches.

Pour la marinade: dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique, la sauce soja, le paprika et un bon filet d'huile d'olive.

Étaler une partie la marinade sur les rondelles d'aubergines puis y déposer la mozzarella.

Mélanger la chapelure avec le restant de marinade et étaler ce mélange sur l'assemblage aubergine et mozzarella.

Mettre au four 20min.



Cofinancé par
l'Union européenne



Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes
Feuille de Choux du 26 et 27/08/2026



**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

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.80€/kg	0.9	3.42
Aubergine	4.80€/kg	0.7	3.36
Poivron	5.00€/kg	0.5	2.50
Oignon blanc	4.00€/kg	0.2	0.80
			10.08

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Poivron	5.00€/Kg	0.8	4.00
Tomate paola	3.80€/lg	1	3.80
Aubergine	4.80€/kg	0.85	4.08
Tomate ancienne	4.90€/kg	0.5	2.45
Pomme de terre	2.40€/kg	0.7	1.68
			16.01

Ventes spéciales (surveillez vos mails). (Bis)

Nous avons quelques surplus de productions. Nous reprenons nos ventes sur commande à venir chercher aux jardins.

Nos mails peuvent arriver dans vos spams. Si cela vous intéresse vous pouvez commander (pour vous ou pour des proches).

Nous vous en avons parlé précédemment, nous avons fait transformer certains de nos légumes.

Les caviars d'aubergines et les tartinables de courgettes sont disponibles sur ces commandes.

Un petit coup main pour de la communication (bis):

Pour celles et ceux qui sont partants, nous pouvons imprimer des flyers à glisser dans les boîtes aux lettres de votre rue ou à déposer à la cafétéria de votre entreprise pour présenter les Jardins du Breil et continuer à nous faire connaître.

N'hésitez pas à nous le faire savoir par mail: paniers@jardinsdubreil.fr

Vous pouvez aussi parler de nous autour de vous. Tous les lieux de dépôt sont sur notre site internet, et pour rappel, nous en avons des nouveaux! La Cave de Célestine à Chantepie, Le Babazula dans le quartier Patton, la Cour dans l'hypercentre de Rennes, l'Espace des 2 Rives dans le quartier Alphonse Guérin/Bonnets rouges.

Vous pouvez aussi liker les publications sur nos réseaux sociaux pour que l'on puisse gagner en visibilité. (l'algorithme et tout... :))