

Tarte à la rhubarbe

1 pâte Brisée, 500g de tiges de rhubarbe, 2 œufs, 20cl de crème fraîche épaisse, 75g de sucre blond.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Peler la rhubarbe et la couper en tronçons de 1cm. Les mettre dans un saladier et saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre. Laisser reposer 1 à 2h afin qu'elle rende un peu de son eau. Etaler la pâte Brisée dans un plat à tarte préalablement couvert d'un papier sulfurisé. La piquer avec une fourchette. Y répartir les tronçons de rhubarbe (sans le jus!). Mélanger dans un saladier les 2 œufs, le sucre et la crème. Répartir le mélange sur la rhubarbe. Enfourner entre 30 et 40min.

Gaspacho (soupe de tomates froide)

1 kg de tomates bien mûres, 1 poivron rouge, 1 concombre, 1 gousse d'ail, 1/2 oignon rouge, 3 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de vinaigre balsamique, 10 cl d'eau froide, Quelques feuilles de basilic, Sel & poivre

Lavez et coupez les tomates en morceaux. Éépépinez le poivron et coupez-le en morceaux. Emincez l'oignon et l'ail. Dans le blender, ajoutez tous les ingrédients : tomates, concombre, poivron, ail, oignon, huile d'olive, vinaigre, sel et poivre. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour ajuster la consistance. Placez au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir bien frais. Servez bien froid, décoré de basilic et d'un filet d'huile d'olive.



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 16 et 17/09/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.40€/kg	0.75	1.80
Echalote	6.00€/kg	0.25	1.50
Tomate paola	3.80€/kg	0.9	3.42
Concombre	1.70€/p	1	1.70
Tomate cerise	9.00€/kg	0.18	1.62
			10.04

Variété pomme de terre: (Maiwenn chair ferme)

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.80€/kg	1	3.80
Tomate ancienne	4.90€/Kg	0.7	3.43
Pomme de terre	2.40€/kg	1	2.40
Courgette	3.60€/kg	0.7	2.52
Rhubarbe	5.00€/kg	0.5	2.50
Oignon jaune	3.00€/kg	0.45	1.35
			16.00

Dans les champs cette semaine :

Nous poursuivons la récolte des pommes de terre, qui seront stockées en chambre froide cet hiver.

Nous préparons les légumes feuille d'hiver, ainsi que le printemps (oui, déjà!) :

Nous avons semé notre 1ère série de mâche ainsi que les blettes qui seront ensuite plantées sous serre.

Nous recevons cette semaine les plants d'épinard. Nous avons donc épandu le compost dans les serres qui les accueilleront, puis il faudra bâcher les planches de culture avant de les planter, cela limitera le désherbage manuel.

Nous sommes en plein semis des oignons blancs (en plaques alvéolées), que nous récolterons sous forme de bottes (oignons nouveaux) dès mars-avril.

Viendra prochainement la récolte de toutes nos courges.

Et bien sûr, nous attendons toujours la pluie, pour faire grossir nos carottes, radis d'hiver, et navets!