

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.

Étaler 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.

Soupe de butternut, coco et curry.

1 butternut, 2 grosses pommes de terre, 200ml de lait de coco, sel, poivre, curry.

Laver la butternut, l'ouvrir en 2, enlever les fibres et pépins, puis la couper en gros morceaux (pas besoin de l'éplucher, pratique!).

Éplucher et laver les pommes de terre. Les mettre avec les morceaux de butternut dans une casserole, avec 1L d'eau et du gros sel.

Couvrir, laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Vous pouvez simplement mixer le tout, car la butternut est délicieuse nature, ou rajouter le lait de coco et un peu de curry, selon vos goûts!



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 29/09/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.50€/kg	0.5	1.25
Échalote	6.50€/kg	0.1	0.65
Poivron	5.00€/kg	0.4	2.00
Courge butternut	2.72€/p	1	2.72
Tartinable	3.50€/p	1	3.50
			10.12

Variété pomme de terre: Delila chair tendre

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.60€/p	1	1.60
Tomate cerise	9.00€/kg	0.28	2.52
Oignon rouge	3.50€/Kg	0.4	1.40
Courgette	3.60€/kg	0.7	2.52
Tartinable	3.50€/p	1	3.50
Pomme de terre	2.50€/kg	0.8	2.00
Rhubarbe	5.50€/kg	0.45	2.48
			16.02

Vols de légumes aux Jardins du Breil

Nous tenons à vous informer que nous faisons face à des vols de légumes importants. Cela ne date pas d'hier, mais le phénomène s'est amplifié ces dernières années, et la situation est actuellement critique : cette semaine nous nous sommes fait voler toute nos tomates sur pied (elles sont récoltées par les voleurs avant nous), tous nos concombres (environ 300 pièces).

Nous faisons le même constat dans nos courgettes et aubergines. Ce genre de vol « massif » est arrivé plusieurs fois au cours de l'été. Nous connaissons des vols en quantité moindre, mais réguliers, ce qui représente donc également une perte importante.

Nous avons pris des mesures ces dernières années, qui nous ont permis de quantifier et chiffrer les vols, et d'identifier certaines personnes. Des plaintes ont été déposées. Malheureusement nous n'avons pour le moment pas trouvé de solution efficace pour les empêcher, mais nous travaillons activement sur ce sujet (en plus de la gestion quotidienne de l'exploitation...)

Des tartinables dans vos paniers!

Sans transition... Nous vous proposons cette semaine un tartinable de courgettes-cacahuètes-paprika fumé, parfait avec du bon pain bio au levain à l'apéritif. Il a été produit avec notre surplus de courgettes cet été, dans le labo de transformation Transfarmearth, situé à Pacé. Vous en recevrez très ponctuellement, pour apporter un peu de diversité notamment au cours de l'hiver.