



## TIAN D'AUBERGINES ET POIVRONS

Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h 15  
Pour 4 personnes

- 3 aubergines
- 4 poivrons rouges
- 4 anchois
- 50 g d'olives de Nice
- 8 cl d'huile d'olive
- ail
- basilic
- sel et poivre

Peler et couper les aubergines en rondelles pas trop fines.

Passer au pinceau de l'huile d'olive sur la plaque du four. Mettre les rondelles, saler, poivrer, mettre un filet d'huile d'olive dessus. Faire cuire 10 min au four.

Faire cuire les poivrons au four, puis les mettre dans un plat couvert de papier cellophane et les laisser reposer 20 min.

Pendant ce temps, préparer la sauce : mettre 4 cl d'huile d'olive, les feuilles de basilic ciselées, les anchois écrasés, l'ail, le sel, le poivre, remuer.

Peler et couper les poivrons en 4.

Alterner dans un plat à four les poivrons et les rondelles d'aubergines (presque verticalement). Faire cuire 30 min à 250°C.

Ajoutez les olives, laissez cuire encore 15 min.

Sortez du four et couvrez avec la sauce.

**Venez faire votre marché aux  
Jardins !**

Nous vous accueillons au Breil tous les  
jeudis soirs de 16 h à 19 h.  
Qu'on se le dise !

## TARTE COURGETTES, PESTO ET CHÈVRE

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min  
Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 3 courgettes (800 g environ)
- 1/2 pot de pesto basilic
- 1 bûche de 20 g de fromage de chèvre (type st maure)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préchauffer le four à 210°C (Th 7).  
Laver et éplucher les courgettes, les couper en dés et le faire revenir à la poêle pendant 10 min. Ajouter 3 cuillères à soupe de pesto et poivrer.

Déposer la pâte feuilletée au fond d'un moule à tarte et badigeonner d'une fine couche de pesto. Disposer les dés de courgettes dessus et badigeonner de 3 cuillères à soupe de pesto. Répartir le fromage de chèvre coupé en rondelles.

Faire cuire environ 25 min au four.

## TARTE AUX POMMES DE TERRE ET AU ROQUEFORT

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min  
Pour 4 personnes

- 6 à 8 petites p. de terre
- 100 g de roquefort (un morceau de bleu un peu fort fait aussi l'affaire)
- une poignée de gruyère râpé
- une pâte feuilletée ou brisée dans un moule de 25 cm
- un œuf
- un verre de lait
- une c. à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°C.  
Mettre les pommes de terre lavées mais non épluchées dans une casserole d'eau froide avec du sel. faire bouillir 10 min, égoutter, couper en rondelles.

Disposer les rondelles de pomme de terre sur la pâte en les faisant se chevaucher.

Émietter le roquefort par dessus, saupoudrer de gruyère râpé.

Dans un bol, mélanger l'œuf battu, le lait et la crème. Verser cet appareil sur la tarte, poivrer à convenance.

Mettre au four 25 à 30 min. Servir tiède avec une salade.

# LE P'TIT BIO

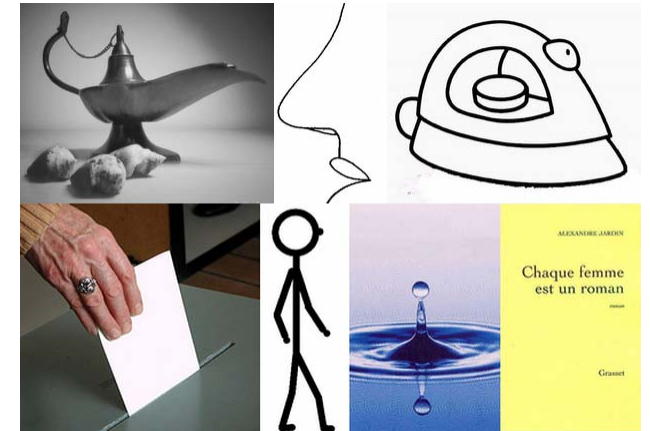
ANNÉE 2008 — SEMAINE 39

## DANS VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Produits d'origine Ile-et-Vilaine - Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par ECOCERT EPI - 35740 Pacé		Prix EPI à l'unité	1 part (nombre d'unités)	2 parts (nombre d'unités)	4 parts (nombre d'unités)
Courgettes	kg	2,30	0,30		0,50
Melon	pièce	2,50	1,00		1,00
Oignons rouges	kg	3,50			0,12
Pastèque	le quart	1,75		1,00	1,00
Pâtisson	kg	2,00		0,30	
Poivrons / Aubergines	kg	3,30		0,20	0,30
Pommes de terre	kg	2,00	0,25	0,50	1,00
Salade	pièce	1,10	1,00	1,00	1,00
Tomates	kg	2,20		1,00	1,00
Valeur →			4,79 €	7,31 €	12,11 €

## LE RÉBUS DE LA SEMAINE

Les sources du P'tit Bio :  
[www.marmilton.org](http://www.marmilton.org)



## ÇA N'A RIEN À VOIR

« Il n'y avait qu'un arbre / Un enfant / Il est tombé / Ils  
l'ont coupé / Allez comprendre »

Richard Neveu (1962)



Rue Jean-Marie David  
Parc de la Teillais - 35740 Pacé  
Tél. 02 99 60 67 27  
Directeur : Patrick Blot  
courriel : epi.jdb@libertysurf.fr