



## PURÉE D'AUBERGINE CAYENNE À L'AIL

Pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 tomate
- Persil
- Piment de Cayenne
- Sel

Faites cuire les aubergines à l'eau salée. Mixez-les avec tous les autres ingrédients. Faites réduire dans une casserole. Ajoutez de l'huile d'olive et faites rissoler la purée.

Servez chaud en accompagnement de légumes crus ou cuits.

## AUBERGINES ET TOMATES AU FOUR

Pour 4 personnes

- 4 aubergines
- 8 tomates
- huile d'olive
- persil
- ail
- sel, poivre

Couper les aubergines dans la longueur et les faire dégorger dans du sel pendant une 1/2 heure. Bien les égoutter.

Dans une poêle, mettre de l'huile d'olive (environ 4 c. à soupe) et les faire revenir 5 min de chaque côtés. Les mettre dans un plat à gratin. Faire revenir les tomates coupées en deux pendant 2 min de chaque côté dans de l'huile d'olive (côté chair pour éviter qu'elles ne s'abiment). Hacher finement l'ail et le persil. Mettre les tomates sur les aubergines côté chair. Saler, poivrer et parsemer du mélange de persil et d'ail.

Mettre au four Th 5/6 pendant 15 à 20 min.

## PÂTISSONS À LA RATATOUILLE

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

- 1 grosse aubergine
- 3 grosses tomates
- 1 pâtisson moyen
- 300 g de chair à saucisse
- sel et poivre
- huile

Faire bouillir de l'eau pour le pâtisson. Pendant ce temps, peler et couper les aubergines en petits morceaux puis les mettre au à four micro-ondes pour les faire dégorger pendant environ 15 min. Peler et couper les tomates en petits morceaux .

Faire revenir les aubergines dans un peu d'huile.

Quand l'eau bout, y mettre le pâtisson et le faire cuire au moins 20 min.

Une fois les aubergines cuites, les retirer puis ajouter un fond d'huile pour faire revenir les tomates environ 15 min.

Une fois le pâtisson cuit, retirer le chapeau et les graines.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mettre les aubergines avec les tomates dans la poêle.

Faire cuire 300 g de chair à saucisse et les ajouter à la ratatouille ; assaisonner le tout.

Mettre au four pendant 10 min à 180°C (thermostat 6).



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

### ÇA N'A RIEN À VOIR

« "Chaise" est dans le dictionnaire, comme si on savait pas ce que c'est ! »

Brèves de comptoir (J.-M. Gourio)

# LE P'TIT BI

ANNÉE 2008 — SEMAINE 40

## DANS VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par ÉCOCERT EPI – 35740 Pacé		Prix EPI à l'unité	1 part (nombre d'unités)	2 parts (nombre d'unités)	4 parts (nombre d'unités)
Ail	kg	8,00	0,12		0,12
Courgettes	kg	2,30		0,30	0,50
Melon	pièce	2,50			1,00
Oignons rouges	kg	3,00			0,12
Pastèque	le quart	1,75		1,00	
Pâtissons	kg	2,00	0,50		0,50
Persil	pièce	1,10	1,00	1,00	1,00
Poivrons / Aubergines	kg	3,30		0,20	
Pommes de terre	kg	2,00	0,25	1,00	1,00
Salade	pièce	1,10	1,00		1,00
Tomates	kg	2,20		0,50	1,00
Valeur →			4,66 €	7,30 €	12,37 €



**Venez faire votre  
marché aux Jar-  
dins ! Nous vous  
accueillons au Breil  
tous les jeudis soirs  
de 16 h à 19 h.  
N'hésitez pas à en  
parler autour de  
vous ! Alors, à  
jeudi ?**

L'équipe des Jardins

