



## ROULADE D'AUBERGINES

Pour 4 personnes

- 1 aubergine
- 1 morceau de Parmesan
- 4 tranches de jambon de Parme
- huile d'olive
- thym, romarin
- (roquette)

Découpez les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur.

Faites-les griller quelques minutes au four.

Placez chaque tranche d'aubergine bien à plat ; posez dessus une tranche de parmesan de même dimension ainsi qu'une tranche de jambon de Parme et enroulez le tout.

Arrosez d'huile d'olive ; parsemez de thym et de romarin hâché et mettez à four chaud jusqu'à ce que le fromage fonde.

Servir dans des petites cuillers à zakouskis éventuellement sur un lit de roquette.

## BETTES À LA PROVENÇALE

Pour 3 personnes

- 2 à 3 tomates
- 1 kg de bettes
- herbes de Provence

Laver les tomates et les bettes.

Eplucher les tomates et les épépiner. Les couper en rondelles.

Eplucher les bettes, ôter le feuillage vert, couper en tronçons de 2 à 3 cm. En coupant ôter la pellicule fine.

Faire cuire les bettes à la cocotte -minute 5 min.

Utiliser une poêle large, y mettre 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire chauffer 2 min.

Mettre les rondelles de tomate, faire réduire jusqu'à l'obtention d'une purée grossière. Y ajouter 1 à 2 cuillères à café d'herbes de Provence.

Mettre les bettes dans la poêle, laisser mijoter à feu doux pendant 30 min. Saler et poivrer légèrement.

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

# LE P'TIT BIO

ANNÉE 2011 — SEMAINE 31

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II  
issus de l'agriculture biologique -  
Certifié par FR-BIO-01

	Prix EPI à l'unité	DUO		FAMILLE	
		Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
Aubergine	kg 3,50 €	0,400	1,40	0,500	1,75
Bette	pièce 1,40 €	0	0	1	1,40
Concombre	pièce 1,20 €	1	1,20	0	0
Courgette	kg 2,00 €	1	2,00	1	2,00
Haricot	kg 7,00 €	0	0	0,400	2,80
Oignon	kg 2,70 €	0	0	0,400	1,08
Pomme de terre	kg 2,80 €	0	0	0,500	1,40
Salade	pièce 1,10 €	1	1,10	1	1,10
Tomate cerise	kg 7,50 €	0,300	2,25	0	0
Tomate Paola	kg 2,50 €	0	0	0,400	1,00
	<b>Valeur</b>		<b>7,95 €</b>		<b>12,53 €</b>



### Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h,

- un e-mail : [paniers@epi-jdb.fr](mailto:paniers@epi-jdb.fr)

- un coup de fil : 02 99 60 67 27



Tél. 02 99 60 67 27

site web : [www.epi-jdb.fr](http://www.epi-jdb.fr)

Mail : [contact@epi-jdb.fr](mailto:contact@epi-jdb.fr)

### Nouveaux bureaux d'EPI terminés !

Ça y est ! Le nouveau bâtiment du siège d'EPI à Pacé est fini ! L'équipe des espaces verts a pu y déménager mi-juillet. Inauguration prévue en octobre !

### Des petites erreurs de livraison de paniers

En raison du déménagement du siège d'EPI vers ses nouveaux bureaux, internet a été raccordé tardivement... ce qui n'a pas permis à ma collègue (qui prenait le relais lors de mes congés) de prendre en compte vos demandes de doubles paniers ou de suspension par e-mail.

De petites erreurs ont alors été commises mais j'espère que tout est rentré dans l'ordre : n'hésitez pas à nous faire part des dysfonctionnements !

En nous excusant pour ces désagréments...

*Typhaine, animatrice du réseau adhérents*

### Légumes offerts dans votre panier

Encore des courgettes offertes dans votre panier !

Et oui, il fait un temps parfait pour les légumes...