



## GRATIN DE POLENTA À LA TOMATE

Pour 4 personnes

- 150 g de polenta
- 200 g de gruyère
- 200 g de lardons
- 1 bouquet de basilic
- 4 tomates
- sel et poivre

Faire cuire la polenta.

Une fois cuite et encore chaude, y ajouter le fromage ainsi que des feuilles de basilic ciselées, puis bien mélanger.

Faire dorer les lardons à la poêle et les ajouter au mélange.

Assaisonner de sel et de poivre selon votre goût et verser le mélange dans un plat à gratin.

Couper les tomates en tranches et les disposer sur la polenta. Assaisonner les tomates.

Gratiner au four préchauffé à 220° environ 30 minutes.

Parsemer de basilic et servir chaud.

## POIVRONS CONFITS

Pour 4 personnes

- 2 poivrons verts
- 2 poivrons jaunes
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon émincé
- 2 gousses d'ail pelées et pressées
- 1 feuille de laurier
- huile d'olive
- sel et poivre

Nettoyer les poivrons et les couper en fines lanières. Les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 5 grosses min en remuant régulièrement.

Passé ce temps, y ajouter le reste des ingrédients et laisser confire pendant 35 min à feu doux.

# LE P'TIT BIO

ANNÉE 2011 — SEMAINE 36

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 €	0,300	1,05	0,500	1,75
Basilic	botte	0,90 €	1	0,90	1	0,90
Concombre (mardi)	pièce	1,00 €	0	0	1	1,00
Concombre (jeudi)	pièce	1,00 €	1	1,00	1	1,00
Courgette	kg	1,70 €	0,500	0,85	1	1,70
Oignon	kg	2,50 €	0,200	0,50	0	0
Poivron jaune	pièce	0,60 €	0	0	1	0,60
Poivron vert (mardi)	pièce	0,50 €	2	1,00	1	0,50
Salade	pièce	1,10 €	1	1,10	1	1,10
Tomate cerise	kg	6,50 €	0	0	0,500	3,25
Tomate cornue des Andes	kg	2,80 €	0,300	0,84	1	2,80
Tomate Paola	kg	2,50 €	0,400	1,00	0	0
		<b>Valeur</b>		<b>8,24 €</b>		<b>14,60 €</b>



### Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h,

- un e-mail : 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

Mail : contact@epi-jdb.fr

### Journée Portes Ouvertes du 24 septembre !

Avez-vous bien noté la date ?

**Samedi 24 septembre**, de 11h à 17h, rencontrons-nous aux Jardins du Breil et venez découvrir notre environnement de travail.

Au programme : pique-nique, visite des jardins, musique, expo, présentation de producteurs bio locaux, et surprises !

#### **ATTENTION :**

**Les paniers des dépôts autour de Rennes** (Laillé, Nouvoitou, Betton, Gévezé, La Chapelle-des-Fgtz, Pacé et St-Jacques-de-la-Lande) **seront livrés** sur ces dépôts aux jours habituels

**Les paniers des dépôts de Rennes sont à retirés aux Jardins lors de la Journée Portes Ouvertes !** Vous confectionnerez alors votre panier en choisissant vos légumes !

Vous ne pouvez venir ?

Prévenez-nous pour suspendre votre panier et reportez-le la semaine suivante !