



BRUSCHETTA AUX AUBERGINES

- 4 grosses tranches de pain
- 1 gousse d'ail
- 2 tomates bien mûre
- 2 aubergines
- huile d'olive
- mozzarella
- parmesan

Laver l'aubergine et la détailler en tranches épaisses d'1 cm environ (sans l'éplucher).

Saler les tranches d'aubergine (recto/verso) et les laisser dégorger dans une passoire 15 min.

Chauffer un peu d'huile d'olive dans un poêle, et y faire revenir les tranches d'aubergine. D'abord à feu vif, puis à feu doux pour que ça compote (je les retourne plusieurs fois).

Pendant ce temps, éplucher les tomates (préalablement trempées une dizaine de secondes dans l'eau bouillante), et les découper en petits dés. Frotter ensuite les tranches de pain avec l'ail, et y verser quelques gouttes d'huile d'olive.

Retirer la peau des aubergines, et écraser grossièrement la chair sur les tranches de pain. Répartir les dés de tomates dessus.

Disposer ensuite de fines lamelles de mozzarella et râper du parmesan sur le tout.

Enfourner à 180°C (th 6), une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les fromages soient fondus.

CLAFOUTIS BASILIC ET TOMATES CERISES

Pour 4 personnes

- 4 œufs
- 20 cl de crème légère
- 4 c. à soupe de maïzena
- 25 cl de lait
- 1 bouquet de basilic
- 250 g de tomates cerises
- 100 g d'emmental ou feta

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Mélanger les œufs, la crème, la maïzena, le lait et le basilic haché.

Beurrer un moule à tarte puis y déposer les tomates et le fromage coupé en dés. Recouvrir de la préparation au basilic.

Enfourner pour 40 minutes de cuisson.

Se déguste chaud ou froid.



LE P'TIT BIO

ANNÉE 2012 — SEMAINE 29

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	3,40 €	0,400	1,36	0	0
bette	botte	1,50 €	1	1,50	1	1,50
courgette	kg	2,60 €	0	0	0,800	2,08
fève	kg	3,40 €	0,800	2,72	1,100	3,74
persil	botte	1,00 €	0	0	1	1,00
salade	pièce	1,10 €	1	1	0	0
tomate cerise	kg	7,50 €	0	0	0,300	2,25
tomate	kg	2,60 €	0,500	1,30	0,800	2,08
		Valeur	7,98 €		12,65 €	

Des nouvelles des abeilles

Malgré une saison très particulière (hiver doux, printemps pluvieux, chaleur se faisant attendre...), les abeilles des jardins se portent bien.

Nous avons un nouvel essaim dans la 2e ruche, le 1er n'ayant pas passé l'hiver... Mais ces nouvelles abeilles travaillent dur !

Peu de miel en prévision, comme pour les autres producteurs.

A suivre !

Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@epi-jdb.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

Les sources du P'tit Bio :
www.marmiton.org



Tél. 02 99 60 67 27

site web : www.epi-jdb.fr

Mail : contact@epi-jdb.fr

Boutique Solidaire Bretagne

Le site *Boutique Solidaire Bretagne* a pour finalité de promouvoir, auprès des **particuliers, collectivités et entreprises**, des achats contribuant à la préservation de l'environnement, au maintien de la cohésion sociale et à l'équité dans les relations marchandes au plan local comme au plan international.

Il vise concrètement à donner une meilleure visibilité aux acteurs bretons présentant dans leurs produits/services et leurs processus de fabrication des plus-values environnementales, sociales ou solidaires.

Ce service est à but non lucratif et EPI est membre de l'association.

Découvrez le site :

www.boutique-solidaire-bretagne.com

Duo	Famille	Total	évolution
197	57	254	+ 2