

# À TABLE!

## TARTE AUX TOMATES ANCIENNES

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :  
- 600g de tomates anciennes  
- 1 pâte brisée  
- fromage parmesan ou mozzarella  
- 2 c. à café de pesto  
- huile d'olive  
- sel et poivre  
- basilic

Préparation de la recette :

Préchauffez votre four à 200°C. Étalez votre pâte dans un plat et enfournez-la à vide quelques minutes (par exemple les 6-7 dernières minutes du préchauffage de votre four.

Une fois précuite, étalez deux cuillères à café de pesto sur la pâte. Disposez les tomates anciennes précédemment coupées en tranches. Salez, poivrez, recouvrez d'un peu de fromage parmesan ou de mozzarella. Ajoutez un filet d'huile d'olive et enfournez pour une dizaine de minutes.

Ajoutez, au dernier moment, du basilic haché et dégustez...

## POIVRONS FARCIS AUX AUBERGINES

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :  
- 4 poivrons verts  
- 2 aubergines  
- 5 petits anchois dessalés  
- 50 g de câpres  
- 1 gousses d'ail  
- 4 cuillères à soupe de chapelure  
- 2 cuillères à soupe de persil haché  
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Pelez et coupez les aubergines en dés. Saupoudrez-les de sel et laissez dégorger 30 min.

Coupez le chapeau des poivrons, épépinez-les.

Séchez les aubergines et faites-les cuire à la poêle avec de l'huile d'olive.

Coupez les anchois en petits morceaux, pilez l'ail.

Ajoutez-les aux aubergines, ainsi que les câpres, la chapelure et le persil.

Garnissez les poivrons de la farce, versez un filet d'huile d'olives, saupoudrez de chapelure et faites cuire 40 min au four à 150°C (thermostat 5).

# LE P'TIT BI

ANNÉE 2013 — SEMAINE 35

| Produits d'origine Ille-et-Vilaine – Catégorie II<br>issus de l'agriculture biologique -<br>Certifié par FR-BIO-01 |       | Prix EPI<br>à l'unité | DUO      |              | FAMILLE  |               |
|--|-------|-----------------------|----------|--------------|----------|---------------|
|  |       |                       | Quantité | Valeur       | Quantité | Valeur        |
| aubergine  | kg    | 3.70€                 | 0.500    | 1.85         | 0.500    | 1.85          |
| basilic  | unité | 1.00€                 | 0        | 0            | 1        | 1.00          |
| concombre  | unité | 1.10€                 | 0        | 0            | 1        | 1.10          |
| courgette  | kg    | 2.80€                 | 0        | 0            | 0.800    | 2.24          |
| poivron  | kg    | 3.50€                 | 0.300    | 1.05         | 0.300    | 1.05          |
| pomme de terre   | kg    | 1.90€                 | 0.500    | 0.95         | 0        | 0             |
| tomate ancienne  | kg    | 3.90€                 | 0.600    | 2.34         | 0        | 0             |
| tomate cerise  | kg    | 7.00€                 | 0.200    | 1.40         | 0.400    | 2.80          |
| tomate paola   | kg    | 2.60€                 | 0        | 0            | 1        | 2.60          |
|  |       | <b>Valeur</b>         |          | <b>7.59€</b> |          | <b>12.64€</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 54 52 71**

### Journée Portes Ouvertes le samedi 21 Septembre!

Vous pouvez d'ores et déjà cocher la date sur vos calendriers! Le 21 septembre, venez nous rencontrer, visiter l'exploitation, manger avec nous et participer aux activités proposées. Et prochainement... le Programme!

### **Les tomates anciennes**

Plus de 10.000 variétés de tomates ont pu être recensées à travers le monde... Modestement, nous vous en proposons cinq: la tomate paola (classique...), la tomate cerise (incontournable!) et trois variétés de tomates anciennes: la Cornue des Andes, une tomate longue à la chaire serrée. La Noir de Crimée, au goût très doux. Et la Green Zebra, aux couleurs jaune et verte très vives et offrant un excellent jus acidulé. Ces trois variétés ont une durée de conservation moindre par rapport à la paola.



RESEAU COCCAGNE



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)

[facebook.com/epi.jardinsdubreil](https://facebook.com/epi.jardinsdubreil)

[twitter.com/JardinsduBreil](https://twitter.com/JardinsduBreil)