

À TABLE!

LE BASILIC

Le terme « basilic », qui est apparu dans la langue française en 1120, désignait à l'origine un serpent mythique dont le regard pouvait tuer, à moins qu'on ne l'ait aperçu le premier. Le mot vient du bas latin basilicum qui l'a emprunté au grec basilikos, « petit roi ». Ce n'est qu'en 1398 qu'on a commencé à l'employer pour désigner l'aromate, possiblement parce que, selon certains, son arôme est tel, qu'il peut figurer sur la table des rois, ou qu'il faisait traditionnellement partie d'un onguent ou d'un médicament magistral.

Il porte aussi les noms d'« herbe royale », d'« oranger des savetiers », d'« herbe aux sauces », de « pistou », ce dernier mot, d'origine provençale, signifiant « broyer, piler », tout comme pesto d'ailleurs, son équivalent italien.

On pense que le basilic serait originaire du centre de l'Afrique et qu'il aurait été domestiqué en Inde ou dans le Sud-Est asiatique, d'où il s'est diffusé dans toute l'Asie. Il aurait été amené en Occident par les soldats d'Alexandre le Grand environ 300 ans avant notre ère. Les Grecs l'ont adopté d'emblée et, à leur suite, les Romains. On le cultivera dans tout le bassin méditerranéen. Toutefois, il ne fera son apparition en France qu'au XIIe siècle. En Amérique, il est cultivé dès le XVIIe siècle. Aujourd'hui, on le produit un peu partout dans le monde, pour la vente en frais ou pour la fabrication d'huiles essentielles.

Source: <http://www.passeportsante.net/>

FLAN TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC

Pour 4 personnes

2 œufs
1 jaune d'œuf
400 g de tomates mûres
200g d'oignon
120 g mozzarella
5 feuilles de basilic
Sel, poivre, sucre
Vinaigre de vin vieux (ex : Xérès)

Préchauffer le four thermostat six (180°C).

Réaliser le coulis : Hacher les oignons et les mettre en fondre dans une sauteuse avec de l'huile d'olive, laisser colorer doucement. Découper les tomates en quartiers et les ajouter. Laisser cuire à feu très doux. Ajouter une pincée de sucre, sel et poivre. Une fois la consistance de purée atteinte, ajouter le vinaigre de vin et laisser cuire encore quelques minutes

Ajouter la mozzarella préalablement coupée en petits morceaux.

Battre les œufs et les incorporer progressivement au coulis. Saler, poivrer. Mixer pour obtenir une crème lisse.

Hacher le basilic et ajouter.

Verser la préparation dans 4 moules individuels et mettre à cuire au four 20/25 minutes. Servir tiède parsemé de basilic et accompagné d'une salade.

LE P'TIT BI

ANNÉE 2014 — SEMAINE 35

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
salade	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
carotte	kg	2.30 €	0.8	1.84 €	1.2	2.76 €
tomate paola	kg	2.80 €		0.00 €	0.8	2.24 €
aubergine	kg	3.80 €	0.5	1.90 €	0.5	1.90 €
poivron	kg	3.60 €	0.3	1.08 €	0.4	1.44 €
basilic	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
courgette	kg	2.60 €		0.00 €	0.5	1.30 €
ciboulette	unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
total				8.12 €		12.94 €



Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

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

twitter.com/JardinsduBreil

Oignons récoltés ... et stockés pour l'hiver

Le retour d'un temps humide nous a forcé à rapatrier (un peu en catastrophe!) tous les oignons qui séchaient au champ. Couleurs d'air en prévision dans la salle panier afin de garantir leur bonne conservation

Prochain comité des adhérents le mardi 9 septembre à 18h30

Nous vous convions au deuxième comité des adhérents le mardi 9 septembre à 18h30 aux Jardins du Breil à Beaugard. L'ordre du jour sera largement occupé par l'organisation de la journée Portes Ouvertes le samedi 27 septembre. Nous vous enverrons prochainement un lien Doodle afin que vous puissiez vous y inscrire, précisant également l'ordre du jour.