

À TABLE!

LA TOMATE « BLACK CHERRY »

« La tomate Black cherry ou 'Cerise Noire' est une variété productive et rustique, de mi-saison, peu sensible au mildiou. Les petits fruits pourpres à noirs, de 15 à 30 g, sont d'une saveur douce et sucrée. Fruit ferme, résiste bien à l'éclatement. Idéale en apéritif en mélange avec d'autres variétés de tomates cerises ! Salade et autres.

Semis : en mars/avril sur couche chaude (20°) ou en godets. Repiquez en place quand les gelées ne sont plus à craindre et que les plants atteignent 12 à 15 cm. Distance : 70 cm entre les rangs et 50 cm sur la ligne à exposition ensoleillée. Mettre les tuteurs en place avant de commencer la plantation. Arrosages. La tomate aime les sols riches, meubles, sains. Récolte 4 à 5 mois après le semis. »

Source: <http://www.fermedesaintemarthe.com/>

Notre avis: Première tentative ici aux Jardins du Breil pour cette variété. Déjà proposée la semaine dernière sur notre stand du marché de Pacé, cette tomate cocktail a remporté un franc succès. A manger à l'apéritif (bien sûr) mais également pour décorer et enrichir vos plats. Et pourquoi pas dans votre salade de fruit!

Faites-nous part de votre avis, cela nous intéresse!

SMOOTHIE AU CONCOMBRE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 beaux concombres
- 25 cl de fromage blanc 0%
- 8 carrés frais 0%
- 1 beau bouquet de feuilles de menthe fraîche
- 1 cuillère à soupe de piment d'Espelette
- 2 gousses d'ail
- sel
- 12 à 18 queues de crevette rose épluchées

Préparation de la recette :

Laver les concombres et les peler. Couper les concombres en petits morceaux. Enlever la moitié des pépins du milieu, laisser l'autre moitié pour que le smoothie soit liquide.

Mettre les concombres en morceaux dans un récipient. Y ajouter le fromage blanc, les carrés frais, l'ail pressé, les feuilles de menthe ciselées.

Mixer le tout de façon à obtenir une préparation liquide et homogène.

Ajouter du sel, le piment d'Espelette (ne pas hésiter à goûter pour adapter l'assaisonnement !)

Pour la présentation : servez dans des verres, avec 2 ou 3 queues de crevette sur le dessus et une pincée de piment d'Espelette.

LE P'TIT BI

ANNÉE 2014 — SEMAINE 36

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
salade	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
concombre	kg	3.50 €	0.2	0.70 €	0.2	0.70 €
tomate paola	kg	2.80 €	0.8	2.24 €		0.00 €
tomate ancienne		4.00 €		0.00 €	0.3	1.20 €
aubergine	kg	3.80 €	0.5	1.90 €	0.5	1.90 €
poivron	kg	3.60 €	0.25	0.90 €	0.5	1.80 €
basilic	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
courgette	kg	2.60 €		0.00 €	0.6	1.56 €
tomate black cherry	kg	5.00 €		0.00 €	0.3	1.50 €
tomate cerise	kg	7.00 €		0.00 €	0.3	2.10 €
total				7.94 €		12.96 €



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

Comité des adhérents la semaine prochaine

Vous l'avez sûrement aperçu dans votre boîte mail, la semaine prochaine c'est le comité des adhérents! Et si vous n'avez rien reçu c'est que nous n'avons pas votre e-mail ou que celui-ci est mal orthographié... dans ce cas, merci de nous le signaler

Le samedi 27 septembre de 14h à 18h, les Jardins du Breil vous ouvrent leurs portes!

C'est la tradition chaque année, celle-ci n'y dérogera pas! Visites, bonne humeur, buvette, marché de producteurs et l'inévitable composition libre de votre panier! Pour la première fois, les portes ouvertes sont réalisées en partenariat avec Agrobio 35.