

À TABLE!

LASAGNE AUX POIVRONS

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

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 grammes de viande de boeuf hachée
- trois poivrons (peu importe la couleur)
- des feuilles de lasagne
- 40 cl sauce tomate (purée de tomate, sauce bolognaise, selon votre goût)
- 50 à 100 g de fromage râpé (selon votre goût)
- sel, poivre, herbes de Provence
- huile d'olive
- 1 gros oignon
- 1 tomate

Préparation de la recette :

Couper l'oignon en petits cubes et les faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Laver, épépiner et couper les poivrons en petits carrés et les ajouter à l'oignon. Laisser cuire jusqu'à ce que les poivrons noircissent. Assaisonner à votre goût.

Vous pouvez également ajouter une courgette coupée en rondelles si vous le souhaitez.

Quand les poivrons et l'oignons commencent à dorer, ajouter la tomate coupée en petits morceaux

Dans une poêle, faire cuire la viande hachée, salée et poivrée.

Ajouter la viande cuite et la sauce tomate aux légumes et bien mélanger. On peut ajouter un peu de gruyère râpé au mélange.

Tapiser le fond d'un plat à gratin de feuilles de lasagne, ajouter une couche du mélange précédent, du fromage, encore des feuilles de lasagnes, du mélange, gruyère, etc. Jusqu'à ce qu'il ne reste plus de préparation. Ajouter une dernière couche de feuilles de lasagnes, éventuellement une sauce béchamel et recouvrir avec du gruyère râpé.

Faire cuire à environ 200°C pendant 20 à 25 minutes, ou plus si les lasagnes ne sont pas cuites.

UNE BASE DE SOUPE...

A ASSAISONNER!

La soupe que nous vous proposons est composée de courge musquée, oignon et pomme de terre. Les trois ingrédients sont tous issus de notre production. Le but était bien évidemment de limiter les pertes de courges. Elle a été transformée au Lycée de la Lande du Breil, à deux pas de notre exploitation. L'établissement est en effet doté d'un laboratoire professionnel où nous avons pu élaborer la recette, faire des essais et stériliser des bocaux. Cette session avait aussi permis à 8 salariés de se familiariser avec les techniques de transformation agro-alimentaires. **La soupe est volontairement peu assaisonnée afin de permettre à chacun de l'agrémenter à son goût!**

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2014 — SEMAINE 39

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
salade	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
tomate paola	kg	2.80 €	0.6	1.68 €	0.8	2.24 €
tomate ancienne*	kg	4.00 €	0.6	2.40 €	0.6	2.40 €
tomate black cherry	kg	5.00 €		0.00 €	0.45	2.25 €
poivron	kg	3.60 €	0.4	1.44 €	0.6	2.16 €
soupe	Unité	3.00 €		0.00 €	1	3.00 €
tomate cerise	kg	7.00 €	0.2	1.40 €		0.00 €
total				8.02 €		13.15 €

* cœur de bœuf véritable ou cornue des andes

Rappel: Pas de livraison la semaine prochaine

On le dit, on le redit: il n'y aura pas de livraison la semaine prochaine dans vos dépôts. Ces paniers sont à composer librement le samedi 27/09 de 14h à 18h lors de nos Portes Ouvertes au Grand Breil à Rennes. Venez siroter une bière locale, visiter le Jardin, en apprendre sur le bio et choisir vos légumes!



RESEAU COCAGNE

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

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.