

Gaspacho de radis rose

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 350 g de radis
- 1 yaourt brassé allégé
- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation de la recette :

Nettoyez les radis, coupez-les en rondelles. Mixez-les puis ajoutez le yaourt, le sel, le poivre et l'huile d'olive.

Mixez encore pendant 30 secondes.

Laissez au frais au moins 1 heure.

Le piment...

Le piment serait originaire de la Bolivie et des régions avoisinantes. Il s'est rapidement étendu à toute l'Amérique du sud, l'Amérique centrale et le Mexique, grâce à l'action des oiseaux (qui ne ressentent pas son effet piquant et irritant). Des traces de domestication, qui remonteraient à 7 000 ans, ont été trouvées dans une grotte de Tehuacan, au Mexique. Cependant, le piment était consommé à l'état sauvage bien avant cette période. Les locaux consomment toujours aujourd'hui la vingtaine d'espèces de piments, qu'ils ramassent sur des baies sauvages, et les apprécient autant que les espèces cultivées. C'est à partir du

piment Piquin, l'ancêtre du piment, que les Aztèques, après un long travail de culture, ont réussi à obtenir une multitude d'espèces de piments de différentes tailles, couleurs, formes, intensité et saveurs. Après ses découvertes, Christophe Colomb le ramène de ses voyages aux Amériques, et l'introduit en Europe. Il y rencontre un franc succès, remplaçant avantageusement le poivre, qui était alors hors de prix. Les Espagnols et les Portugais continueront de le répandre dans le monde. Il sera rapidement cultivé sur toutes les côtes de l'Afrique, de l'Inde, de l'Asie tropicale, du sud-ouest de la Chine, ainsi qu'au Moyen-Orient, dans les Balkans, en Europe centrale et en Italie.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le seul panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2015 — Semaine 16

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
oignon blanc	Unité	2.20 €	1	2.20 €	1	2.20 €
navet botte	Unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
salade	Unité	1.00 €	0	0.00 €	1	1.00 €
persil	Unité	1.10 €	0	0.00 €	1	1.10 €
radis botte	Unité	1.20 €	1	1.20 €	1	1.20 €
epinard	kg	4.40 €			0.7	3.08 €
poireau	kg	2.70 €	0	0.00 €	0.9	2.43 €
piment	kg	99.00 €	0.015	1.49 €	0	0.00 €
blette	kg	2.00 €	1	2.00 €	0	0.00 €
total				8.89 €		13.01



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

Des plantations à foison

Oignon, tomate, aubergine... les plantations n'arrêtent pas. Et le temps estival force à une grande prudence sur les périodes d'ouverture et de fermeture des serres afin de conserver des températures raisonnables sous le plastique!



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

INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT VOS PANIERS

LE JEUDI 14 MAI ETANT FERIE, TOUS LES PANIERS HABITUELLEMENT LIVRE CE JOUR SERONT AVANCES AU MERCREDI 13 MAI