

Sauce ciboulette

Une bonne idée pour utiliser immédiatement votre botte de ciboulette et en conserver les atouts gustatifs! Cette sauce accompagne très bien les poissons et est simple et rapide.

Temps de préparation : : 15 minutes
Temps de cuisson : : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 25 cl de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à café de moutarde
- ciboulette
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre

Préparation de la recette : :

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole.

Incorporer la crème fraîche et la moutarde.

Assaisonner et ajouter la ciboulette ciselée et l'ail pressé en purée.

Laisser sur feu moyen environ pendant 5 minutes.

Gratin estival

Temps de préparation : : 25 minutes
Temps de cuisson : : 50 minutes

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 500 g d'aubergines
- 500 g de courgettes
- 500 g de poivron
- 50 cl de coulis de tomates
- 2 oignons, 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de thym, 2 feuilles de laurier, 8 feuilles de basilic haché
- 100 g de parmesan, 120 g de gruyère râpé
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sucre, sel et poivre

Préparation de la recette : :

Détailler les aubergines et les courgettes dans la longueur. Eplucher et hacher les oignons et l'ail.

Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse y mettre les courgettes et les aubergines à revenir séparément. Réserver. Remettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la sauteuse y faire revenir l'ail et les oignons. Ajouter le coulis de tomates, le thym et le laurier. Saler et poivrer. Laisser cuire 15 mn.

Couper les poivrons en 2. Retirer les graines et les cloisons blanches. Passer la chair au mixeur avec le sucre et une pincée de sel.

Huiler un plat à gratin y disposer une couche d'aubergines, recouvrir de sauce puis mettre une couche de courgettes. Continuer en alternant les ingrédients. Parsemer de basilic et de copeaux de parmesan. Verser le coulis de poivrons. Parsemer de gruyère râpé. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 28

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
salade	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
aubergine	kg	3.90 €	0.4	1.56 €	0.7	2.73 €
ciboulette	botte	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
courgette	kg	2.50 €	0.5	1.25 €	0.6	1.50 €
tomate paola	kg	2.70 €	0.7	1.89 €	0.7	1.89 €
tomate cerise	kg	9.00 €	0.15	1.35 €	0.15	1.35 €
haricot	kg	7.60 €	0	0.00 €	0.4	3.04 €
	botte	1.10 €	0	0.00 €	0	0.00 €
				8.25 €		12.71 €



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

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Important

Nous rappelons à tous les adhérents qu'il est important de laisser la caisse contenant vos légumes (peu importe le type) sur le lieu de dépôt. Nos stocks sont limités. Y compris pour les cageots en bois que nous achetons. Merci de votre compréhension

Été et paniers: comment s'arrange-t-on?

Vous êtes déjà nombreux à nous avoir donné vos dates de vacances. Si cela occasionne un dépassement du nombre d'annulations autorisées, nous vous proposons de doubler des paniers pour compenser.