gerais dépôt Bleue maine Ronce-Bellan-CS Longs Maison N° se Juin/ Avant 18h 28 Livraison l'après-midi Avant 18h 29 30 Planning des livraisons durant l'été aniers aux JDB le mardi Paniers aux JDB le Paniers aux JDB le mardi 34 18h Avant Avant liv. A-M 35 Sept 36

DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 31

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO Mon-		Panier FAMILLE	
			Q	tant	Q	Montant
salade	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
poivron	kg	3.40 €	0	0.00€	0.3	1.02 €
persil	unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
tomate paola	kg	2.50 €	1	2.50 €	1.1	2.75 €
tomate cerise	kg	6.50 €	0.25	1.63 €	0.3	1.95 €
concombre hollandais	unité	1.10 €	0	0.00€	1	1.10 €
aubergine	kg	3.90 €	0.3	1.17 €	0.5	1.95 €
courgette	kg	2.00 €	0.3	0.60 €	0.5	1.00 €
radis rose	unité	1.10 €		0.00€	1	1.10 €
				8.10 €		13.07 €



4 dépôts ferment

cet

été.

Retrouvez

ici un récapitulatif des

dates

et des

solutions

de

rechange



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

Crumble d'escargots au parmesan et à la crème d'ail persillée

Temps de cuisson : 15 minutes / Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 100 q de beurre ramolli
- 100 g de farine
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de chapelure
- 48 escargots de belle grosseur

Pour la crème d'ail :

- 1 noix de beurre
- 25 g d'ail
- 25 g de persil
- 250 g de crème fraîche
- sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte grossièrement mélangée qu'on appellera biscuit (s'il reste de gros morceaux les laisser, ce sera encore meilleur). Laisser au réfrigérateur au minimum 3 heures. Faire revenir les escargots avec une noix de beurre puis ajouter l'ail, le sel, le poivre, le persil et laisser cuire 2 minutes. Incorporer la crème fraîche et laisser cuire encore 2 minutes.

Dressage:

Mettre 6 escargots par plats (genre plats à crème brûlée), répartir la sauce, parsemer ensuite le biscuit sur les escargots et mettre au four position gril pendant 3 minutes environ. Servir bien chaud.