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

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 33

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
salade	Unité	1.10€	1	1.10 €	1	1.10 €
poivron	kg	3.40 €	0.35	1.19 €	0.6	2.04 €
oignon rouge	kg	2.60 €	0.3	0.78 €	0.3	0.78 €
tomate paola	kg	2.50 €	0.8	2.00 €	1	2.50 €
tomate cerise	kg	6.50 €	0.3	1.95 €	0.35	2.28 €
concombre hollandais	unité	1.10€	1	1.10 €	1	1.10 €
aubergine	kg	3.90 €	0	0.00 €	0.7	2.73 €
courgette	kg	2.00 €	0	0.00 €	0.4	0.80 €
				8.12 €		13.33 €

Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : Pour la préparation :

- 1 cuillère à soupe de sucre

- 6 tomates

- 2 poivrons

- huile d'olive

Pour le crumble : - 100 q de farine - 60 g de noisettes entières - 60 g de parmesan - 100 q de beurre

- 1 oignon



4 dépôts ferment

cet

été.

Retrouvez

<u></u>

un récapitulatif des

dates

et des

solutions

de

rechange



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



site web: www.jardinsdubreil.fr Mail: paniers@jardinsdubreil.fr facebook.com/jardinsdubreil twitter.com/JardinsduBreil

Préparation de la recette :

Couper les tomates et les poivrons en dés. Emincer l'oignon. Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de sucre, pour caraméliser un peu. Ajouter les tomates et les poivrons. Faire cuire 5 à 6 min.

Crumble Poivrons Tomates

Pour le crumble :

Mélanger du bout des doigts, la farine avec les noisettes mixées pas trop finement, le parmesan, le beurre ramolli. Mettre le mélange tomates-poivrons dans un plat allant au four, rajouter dessus le mélange crumble, et faire cuire à 180°C (th. 6), pendant environ 45 min.



Tél. 02 99 54 52 71

comiteadherentsjdb.wordpress.com