

## Pesto

### Pour manger:

Ingrédients / pour 4 personnes

#### **60 g de basilic environ**

30 g de pignons

#### **1/2 gousse d'ail**

125 ml d'huile d'olive

50 g de parmesan râpé

sel, poivre

Emincer la gousse d'ail et la couper en petits morceaux. Hacher le basilic.

Faire griller les pignons une petite minute jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Mixer les pignons, l'ail, l'huile d'olive et le parmesan râpé.

Ajouter le basilic et mixer encore une fois jusqu'à ce que la sauce soit lisse.

Pour finir

Assaisonner de sel et de poivre en goûtant la sauce

### Pour frimer:

Le pesto est une sauce incontournable de la cuisine italienne et particulièrement de l'art culinaire génois. Des variantes existent comme l'utilisation de noix en lieu et place des pignons de pin ou de pecorino romano (from. Brebis) à la place du parmesan. En Provence, le pistou, cousin proche, ne contient généralement pas de pignons de pin. En Italie, on l'utilise souvent dans les « primi piatti », l'entrée de pâtes.

## Quelles variétés dans mon panier?

On nous fait souvent remarquer que nous oublions de préciser les variétés précises de nos légumes. Les poireaux sont des « Longton » (la belle affaire!) et les pommes de terre proposées sont des « Alliance », chaire (très) ferme et jaune. Quant aux pommes... nous n'en savons rien! Les pommiers nous ont précédés sur l'exploitation et il nous est impossible de vous en communiquer la variété. Jamais traités, ils ne figureraient pas pour autant sur notre déclaration annuelle de mise en culture auprès d'ECOCERT. Un jour, l'idée lumineuse nous est venue en d'en demander la certification. Bien nous en a pris puisque qu'aujourd'hui nous vous les proposons dans vos paniers et au marché de Pacé

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 41

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
ail	kg	8.00 €	0.15	1.20 €	0	0.00 €
pomme	kg	2.00 €	0.6	1.20 €	0	0.00 €
carotte	botte	2.20 €	0	0.00 €	1	2.20 €
pomme de terre* (voir verso)	kg	1.60 €	1	1.60 €	1.2	1.92 €
poireau* (voir verso)	kg	2.40 €	0.6	1.44 €	1	2.40 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0	0.00 €	0.4	1.48 €
basilic	kg	10.50 €	0.1	1.05 €	0.1	1.05 €
tomate	kg	2.50 €	0	0.00 €	1	2.50 €
tomate cerise	kg	6.90 €	0	0.00 €	0.25	1.73 €
blette	kg	3.50 €	0.5	1.75 €	0	0.00 €
				8.24 €		13.28 €



RESEAU COCAGNE



### Pour annuler un panier

#### Avant le lundi 10h

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

- un coup de fil : 02 99 54 52 71



Tél. 02 99 54 52 71

site web : [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

[facebook.com/jardinsdubreil](https://facebook.com/jardinsdubreil)

[twitter.com/JardinsduBreil](https://twitter.com/JardinsduBreil)

[comiteadherentsjdb.wordpress.com](http://comiteadherentsjdb.wordpress.com)

## Petit rappel sur les caisses et cageots

L'Hiver arrive, il faut allumer le poêle ou la cheminée, et vous ne résistez pas à la tentation d'embarquer le cageot qui contient vos légumes de la semaine (ça brûle si bien). Oui mais non! Cette semaine nous sommes arrivés à 290 adhérents. Il nous faut donc 600 contenants, minimum, pour assurer les livraisons sereinement. **C'est pourquoi il est très important de laisser les caisses et cageots sur vos lieux de dépôt afin que nous les récupérions d'une semaine sur l'autre.**

## Du basilic en vrac...

Petite innovation, relevant davantage de la contrainte que de l'idée lumineuse, vous trouverez du basilic (l'équivalent d'une botte) en sachet, en vrac. Pourquoi cela? Simplement car il est beau maintenant mais nous craignons fort qu'il s'abime rapidement. Nous préférons donc vous le proposer en misant sur votre compréhension et sur votre plaisir d'avoir un peu d'été dans le panier