

Terrine de légumes au coulis de tomate

Les ingrédients :

2 œufs
500gr de brocolis
1 poivron rouge
4 gros champignons de Paris
4 petits oignons
4 gousses d'ail
4 cuillères à sp de persil ciselé
10 cl de crème fraîche
100gr de cancoillotte à l'ail
Coulis de tomates

Préchauffer le four à 180°C.
Faire bouillir une grande marmite d'eau.
Couper les têtes de brocolis.
Cuire le brocolis 3 minutes max.
Couper les têtes de brocolis en deux, les champignons.
Épépiner et laver le poivron, puis le couper aussi en lamelles.
Mettre tous les légumes en papillote, bien hermétique.

Avant de refermer la ou les papillotes, saler, poivrer, et arroser les légumes avec un filet d'huile d'olive.

Enfourner pendant 25 minutes.

Couper l'oignon et l'ail et faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Laisser fondre le tout, sans trop de coloration.

Dans un saladier, mélanger les œufs avec la crème, la cancoillotte, le persil, du sel et du poivre.

Ajouter les légumes cuits.

Mélanger.

Verser la préparation à terrine dans un moule.

Cuire au bain marie pendant 40 minutes à 180°C.

Laisser refroidir au frigo et déguster avec un petit coulis de tomates !

Tarte aux oignons jaunes et à la ricotta

Voilà une tarte toute simple qui se prépare très vite . Cette tarte a un petit goût sucré qui ravira les enfants. Ne mettez pas trop de fromage râpé qui alourdirait la tarte alors qu'elle a un petit goût léger et croustillant. Mettez en juste pour gratiner un peu la surface.

Les ingrédients :

- 5 oignons moyens
- 25 g de beurre
- 2 cs de ricotta
- 1 pâte feuilletée épaisse
- 1 œuf
- 50 g de fromage râpé ou un peu de parmesan pour gratiner
- sel, poivre

Préparation

Épluchez les oignons et avec une mandoline , émincez les et faites les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides, salez et réservez. Mélangez la ricotta avec l'œuf battu et étalez la préparation sur la pâte feuilletée. Répartissez les oignons cuits sur la pâte, ajoutez un peu de fromage râpé ou de parmesan râpé pour gratiner. Mettez au four 20 mn environ.

Servez avec une salade bien moutardée.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 13

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
coulis tomate	unité	2.50 €	1	2.50 €	1	2.50 €
chou cabus blanc	kg	2.20 €	0.8	1.76 €	1	2.20 €
pomme de terre Allians	kg	1.60 €	1	1.60 €	1	1.60 €
mâche	kg	11.00 €	0.15	1.65 €	0.2	2.20 €
oignon jaune	kg	2.50 €	0.3	0.75 €	0.4	1.00 €
bette	botte	2.00 €	0	0.00 €	1	2.00 €
carotte	kg	2.30 €	0	0.00 €	0.7	1.61 €
	kg			0.00 €		0.00 €
				8.26 €		13.11 €



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

Commande de caissettes de viande de porc biologique

Dans le cadre de ses partenariats avec d'autres producteurs bio et locaux, les Jardins du Breil facilitent la création de circuits-courts de distribution.

Dominique Houget, producteur et éleveur de porc certifié AB à Bourgarré (35), vous propose ses caissettes d'environ 11kgs à 12€/kg. Les produits sont conditionnés sous vide.

IMPORTANT:

- La commande sera clôturée le lundi 11 avril au soir
- Les caissettes sont à récupérer aux Jardins du Breil (Le Grand Breil 35000 Rennes) le jeudi 21 avril entre 17h et 18h30 (dernier délai)
- le paiement se fait à la réception

Cette opération est ouverte à tous, adhérents JDB ou non. Passez commande en 2 minutes grâce au formulaire en ligne (lien envoyé précédemment par mail)