

## Le basilic, astuces de conservation

Bien entendu, il sera toujours préférable de consommer votre basilic le plus frais possible.

Mais entre ce qui est souhaitable et ce qui est faisable...

### Voici donc deux astuces:

Option 1 : le conserver en bocal. Placer les bottes de basilic dans un endroit sec et aéré, en évitant le plein soleil, pour que la dessiccation se fasse lentement.

Lorsque les tiges sont bien sèches, effeuiller et mettre les parties aromatiques dans des bocaux en verre, fermés hermétiquement.

Option 2 : le congeler. Ne pas le faire sécher, mais, après un lavage et un séchage des rameaux, enlever les feuilles et les placer dans un sac à congélation. Les utiliser ensuite encore congelées pour parfumer vos plats.

## Gaspacho de concombre, pommes et wasabi

Pour 4 personnes :

2 concombres  
3 pommes granny-smith  
1 cuillère à café de wasabi  
Une dizaine de brins d'estragon  
1 citron jaune  
4 cuillères à café d'huile d'olive  
Fleur de sel  
Poivre ou Piment de la Jamaïque

Durée de la recette :  
15 min. de préparation  
1 à 2 h. de repos au réfrigérateur pour servir bien frais.

Peler les concombres puis les couper en gros dès. Éplucher et épépiner les pommes. Garder quelques morceaux de pommes pour la présentation (astuce: penser à les arroser de citron pour éviter qu'ils noircissent et à la placer au réfrigérateur). Presser un citron. Mixer au blender les concombre, les pommes, le jus de citron et la cuillère de wasabi. Ajouter un peu de d'eau si vous trouvez la consistance trop épaisse. Saler et poivrer puis laisser reposer au réfrigérateur. Avant de servir, laver, rincer et émincer les brins d'estragon. Servir puis ajouter l'estragon, les morceaux de pommes et la cuillère d'huile d'olive.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 24

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
courgette	kg	2.50 €	0.7	1.75 €	1.1	2.75 €
radis	unité	1.10 €	1	1.10 €	0	0.00 €
fève	kg	3.90 €	0.8	3.12 €	1	3.90 €
basilic	unité	1.10 €	1	1.10 €	0	0.00 €
PDT nouvelle	kg	4.50 €		0.00 €	0.8	3.60 €
concombre	kg	3.50 €		0.00 €	0.5	1.75 €
salade	unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
				8.17 €		13.10 €



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://www.facebook.com/jardinsdubreil)

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

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

### Yves Rocher, nouvelle entreprise partenaire

A compter de cette semaine, les salariés d'Yves Rocher, pourront profiter du panier bio des JDB sur le lieu de travail, boulevard de Beaumont à Rennes!

### S'informer et débattre sur les pesticides avec Eaux & Rivières

Le jeudi 23 juin à 20h, l'association Eaux et Rivières de Bretagne organise à la MCE de Rennes une conférence-débat sur le thème « Pesticides et Santé ». Maladies professionnelles, impacts environnementaux et sanitaires... tous ces sujets seront évoqués par le Dr Deleume. GRATUIT, OUVERT A TOUS