

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.

Clafoutis aux fèves

Pour 6-8 personnes
Préparation 15 minutes - cuisson : 30 minutes

- 250 gr de fèves pelées
- 3 carottes
- 4 oeufs
- 20 cl de crème allégée
- 20 cl de lait de mi-écrémé,
- 2 CS de mascarpone
- 150 gr de féta
- sel et poivre du moulin

Préparation du clafoutis

Préparation des fèves : Après avoir écosé vos fèves, plongez-les dans une casserole d'eau et portez à ébullition. Quelques minutes suffisent à attendrir la peau (non digeste) enveloppant les grains qui est du coup plus facile à retirer

Pelez et émincez finement les carottes. Faites pré-cuire à l'eau bouillante salée les carottes environ 8-10 minutes.

Préchauffez votre four à 180°C - chaleur tournante.

Dans un saladier, fouettez les oeufs, ajoutez la crème, le lait, le mascarpone, mélangez bien.

Ajoutez ensuite, les carottes émincées, les fèves pelées et la féta coupée en dés.

Salez et poivrez et versez la préparation dans un moule à tarte ou autre.

Enfournez à four chaud pour 25 à 35 minutes (selon les fours - plantez le couteau, s'il ressort sec, c'est cuit)

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 €	0	0.00 €
fève	kg	3.90 €	0	0.00 €	0.7	2.73 €
radis	unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
aubergine	kg	3.90 €	0	0.00 €	0.6	2.34 €
basilic	unité	1.10 €	1	1.10 €	0	0.00 €
oignon blanc	unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
concombre	kg	3.50 €	0.3	1.05 €	0	0.00 €
haricot vert	kg	7.50 €	0	0.00 €	0.5	3.75 €
salade	unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
				8.10 €		13.02 €



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

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Apparition du mildiou...

Les pommes de terre de conservation ont, depuis la semaine dernière, un compagnon gênant. Le mildiou, champignon volatile, est particulièrement favorisé par le temps humide. Deux mesures: traitement au cuivre et arrachage des pommes de terre situées sur les parties les plus atteintes avant que celles-ci ne soient plus consommables.

AG d'Espace Emploi

Petit rappel à tous les adhérents: l'Assemblée Générale annuel d'Espace Emploi se tiendra ce mardi à 18h30 dans les locaux de l'association Place Charles de Gaulle à Pacé. Tous les adhérents des jardins du Breil y sont bien entendu conviés.