

Pizza aux tomates anciennes

Ingrédients pour 2 personnes :

140g de farine de blé
1CS de son de blé
8g de levure boulangère
75ml d'eau tiède +2CS d'eau tiède
1/2cc de sel
1 pincée de sucre
1CS d'huile d'olive
130g de mozzarella
1 gousse d'ail
4 tomates anciennes
Basilic
Huile d'olive

Réalisation de la pâte à pizza. Mélangez la levure avec les 2cuillères à soupe d'eau tiède et le sucre. Patienter pendant 15 minutes à couvert. Dans un saladier, mélangez la farine, le son de blé et le sel. Formez un puits. Versez dans le puits le reste de l'eau tiède contenant la levure, l'eau tiède et l'huile d'olive. Mélangez l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois du saladier. Formez une boule. N'hésitez pas à rajouter de la farine si la pâte colle un peu. Recouvrez le saladier d'un linge propre et disposez-le dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air (dans un four légèrement préchauffé par exemple) pendant 2 heures. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné en forme de cercle ou de rectangle. Préparation de la garniture et montage

Préchauffez le four à 180°. Lavez les tomates et tranchez-les. Epluchez la gousse d'ail et émincez-la finement. Egouttez la mozzarella et tranchez-la également. Disposez la garniture en rosace en intercalant des tranches de mozzarella entre celles de tomates. Parsemer le dessus de la pizza avec la gousse d'ail et le basilic ciselé. Versez un filet d'huile d'olive sur les tomates. Enfourez pendant 20 minutes. Servir à la sortie du four.

Salade de haricot vert et rougail de tomate au colombo

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

1 kg de haricots verts cuits
1 grosse tomate ou 3 petites
1 citron vert
¼ d'oignon rouge
1 gousse d'ail
1 cc de colombo
5 cs d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation : 10 minutes
Marinade : 1 heure

Mélangez dans un bol l'oignon rouge finement émincé, l'ail dégermé et écrasé, le colombo, le sel et le poivre.

Versez le jus du citron vert et mélangez bien.

Puis versez l'huile d'olive tout en continuant de remuer.

Coupez la tomate en tout petits dés et ajoutez-les à la sauce.

Bien mélangez, filmez et laissez mariner 1 heure à température ambiante.

Mettez les haricots verts dans un saladier et versez dessus le rougail de tomates au colombo.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 35

| Légumes | Unité | P. U. | conser- vation | Panier DUO | | Panier FAMILLE | |
|-----------------|-------|--------|-------------------|------------|---------|----------------|---------|
| | | | | Q | Montant | Q | Montant |
| tomate paola | kg | 2.60 € | II | 0.7 | 1.82 € | 0.7 | 1.82 € |
| tomate ancienne | kg | 3.50 € | I | 0 | 0.00 € | 1 | 3.50 € |
| tomate cerise | kg | 6.50 € | II | 0.15 | 0.98 € | 0.2 | 1.30 € |
| aubergine | kg | 3.90 € | II | 0.4 | 1.56 € | 0.7 | 2.73 € |
| poivron | kg | 3.70 € | II | 0 | 0.40 € | 0.6 | 2.22 € |
| haricot | kg | 6.00 € | I | 0.5 | 3.00 € | 0 | 0.00 € |
| salade | unité | 1.10 € | I | 1 | 1.10 € | 1 | 1.10 € |
| persil | unité | 1.10 € | I | 0 | 0.00 € | 1 | 1.10 € |
| | | | | | 8.86 € | | 13.77 € |

Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)



RESEAU COCAGNE



Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

facebook.com/jardinsdubreil

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

**Du pain dans les paniers:
possible pour tous les adh-
rents dès octobre!**

Yoann (paysan boulanger) et Alexis (artisan boulanger) vous proposeront respectivement chaque mardi et jeudi de recevoir du pain en même temps que vos légumes, directement dans vos paniers! Farines biologiques bien sûr, 1kg ou 500g, différents types. Les deux seront présents le 24 septembre à nos portes ouvertes, venez nombreux!