

## Terrine de tomates confites au chèvre

Ingrédients pour 6 personnes

1,5kg de tomates mûres  
125g d'olives noires dénoyautés  
250g de chèvre frais  
1 petite poignée de basilic grosses feuilles  
1 cuill. à café de poivre noir concassé (mignonette)  
Huile d'olive  
Préparation

Préparation des tomates confites :  
Préchauffer le four à 170°C. Badigeonner d'huile d'olive une plaque antiadhésive. Poser dessus les tomates coupées en 2, face coupée vers le haut. Saler légèrement, enfourner environ 1h : elles doivent confire en perdant leur excès d'eau sans se dessécher. Laisser refroidir.

Préparation de la terrine :

Tapiser de film plastique un petit moule à cake (ou utiliser une terrine en silicone), le laisser largement déborder. Couvrir le fond de tomates, peau dessous. Semer la moitié du poivre et du basilic ciselé très fin. Couvrir d'olives coupées en morceaux, puis de fromage de chèvre en fines rondelles. Arroser avec un filet d'huile d'olive. Recommencer l'opération. Couvrir enfin d'une couche de tomates, peau vers le haut. Fermer en rabattant le film. Bien tasser.

Réserver au réfrigérateur au moins 12h. Environ 15 min avant de servir, ouvrir le film, retourner pour démouler et décoller le film. Au moment de servir, couper en tranche et servir accompagné d'une salade verte à l'huile d'olive. .

## Tarte tatin aux tomates

Ingrédients :

5 tomates  
Fines Herbes au choix  
Sel, poivre  
Quelques feuilles de basilic  
50 g de parmesan  
Huile d'olive  
1 pâte à tarte brisée  
1 oignon

Préparation :

Couper les tomates en deux et les vider de leurs graines et jus.

Déposer les tomates dans un plat à tarte préalablement recouvert de papier sulfurisé avec la peau des tomates du côté du plat.

Assaisonner les tomates avec du sel, des herbes de Provence et un peu d'huile d'olive puis enfourner les tomates à 180°C pendant 20 minutes. Elles doivent être cuites voire un peu grillées.

Couper l'oignon en lamelles et à la sortie du plat, saupoudrer les tomates avec l'oignon, les feuilles de basilic et le parmesan. Recouvrir le tout avec la pâte à tarte. Rentrer les bords qui dépassent du plat à l'intérieur. Enfourner à 180°C pendant 20 minutes à nouveau. La pâte doit être un peu grillée.

Juste avant de servir, retourner la tarte en posant une assiette sur le plat à tarte et en retournant le tout.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 36

Légumes	Uni-	P. U.	cons	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
tomate paola	kg	2.60 €	II	0.5	1.30 €	0.5	1.30 €
tomate ancienne	kg	3.50 €	I	1	3.50 €	1	3.50 €
tomate cerise	kg	6.50 €	II		0.00 €	0.2	1.30 €
oignon jaune	kg	2.50 €	III		0.00 €	0.6	1.50 €
pomme de terre	kg	1.60 €	III	0.7	1.12 €		0.00 €
haricot	kg	6.00 €	I		0.00 €	0.8	4.80 €
salade	unité	1.10 €	I	1	1.10 €	1	1.10 €
concombre	unité	1.10 €	I	1	1.10 €		0.00 €
					8.12 €		13.50 €

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](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)



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)

**Réunion jeudi 8 septembre à 18h30 pour l'organisation des portes ouvertes**

Ce jeudi les adhérents qui le voudront bien sont invités à participer à la réunion d'organisation des portes ouvertes du 24 septembre prochain. A la buvette, à donner un coup de main aux récoltes, à la composition des paniers, aux balances, à planter des épinards avec les petits, etc... beaucoup de besoins.

La réunion se tiendra aux Jardins du Breil, lieu-dit Le Grand Breil à Rennes.

Merci d'informer de votre présence par mail