

Ravioles aux carottes

Ingrédients (pour 3 personnes) :

Pour les pâtes fraîches :

300 g de farine – 3 oeufs – 5 g de sel –
sinon vous pouvez acheter les pâtes à
ravioles fraîches (Wonton) en épicerie
asiatique

Pour la farce :

4 belles carottes – 100 g de ricotta – 1
CàC de curcuma – 1 CàC de moutarde –
1 CàC de coriandre ciselée (à défaut
vous pouvez utiliser de la coriandre mou-
lue) – sel

Préparation : 1h20 – Cuisson : 4 min

Pour la préparation des pâtes :

Mélangez la farine aux œufs ainsi que
la pincée de sel, afin d'obtenir une pâte
homogène (qui ne colle plus aux doigts
^^). N'hésitez pas à ajouter un peu de
farine si besoin.

Laissez reposer la pâte 1/2 heure au
frigo avant de la passer au laminoir.

Pour la préparation de la farce :

Epluchez, coupez vos carottes grossière-
ment, et bien les faire cuire à l'eau.
Dans un mixer, mettre les carottes cuites,
la ricotta, le curcuma, la coriandre et la
moutarde. Mixez l'ensemble afin d'obtenir
un mélange lisse et homogène. Réservez.

Pour la confection des ravioles :

Dans un premier temps, à l'aide de 2
emporte-pièce ronds de tailles différentes
découpez des cercles de pâte. Pour un
grand cercle de pâte, comptez un petit
cercle de pâte à y associer.

Ensuite, sur le plus petit de vos cercles
de pâte, mouillez le bord extérieur de la
raviole avec un peu d'eau. Ajoutez au
centre, une cuillère à café de farce.

Terminez en plaçant un grand cercle de
pâte par-dessus votre farce et soudez le
bien avec la pâte du dessous. Evitez
d'avoir de l'air dans votre raviole, sinon
elle risquerait de se casser lors de la cuis-
son.

Quiches poivrons et au- bergines

Ingrédients :

1 pâte brisée
1 cuillère à café de thym
1 poivron rouge
20 cl de crème fraîche liquide
1 aubergine
50 g de parmesan
3 oeufs
Sel et poivre

Préparation :

Laver le poivron, le couper en
petits dés et le faire revenir à la
poêle pendant 10 minutes avec
de l'huile d'olive.

Mettre les poivrons dans un bol
et les mixer finement.

Laver l'aubergine, la couper en
dés et la faire cuire à la poêle
avec de l'huile d'olive et de l'eau
pendant 15 minutes.

Ajouter aux poivrons les oeufs,
la crème, le thym, du sel et du
poivre et mélanger le tout.

Etaler la pâte à tarte dans des
petits moules à tartelettes ou
dans des ramequins.

Répartir le mélange de poivron
sur les pâtes à tarte.

Ajouter ensuite les dés d'auber-
gine sur le mélange de poivrons.

Saupoudrer les tartelettes avec
le parmesan.

Enfourner à 210°C pendant 30
minutes, la pâte à tarte doit être
dorée.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 41

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
tomate	kg	2.60 €	II	0	0.00 €	1	2.60 €
poivron	kg	3.70 €	II		0.00 €	0.4	1.48 €
carotte botte	unité	2.40 €	I	1	2.40 €	1	2.40 €
persil	unité	1.10 €	I	1	1.10 €		0.00 €
fenouil	kg	3.40 €	I	0.15	0.51 €	0	0.00 €
aubergine	kg	3.90 €	II	0	0.00 €	0.75	2.93 €
potimarron	kg	2.60 €	III	1.2	3.12 €	1	2.60 €
salade	unité	1.10 €	I	1	1.10 €	1	1.10 €
					8.23 €		13.11 €

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

Ille&Bio 2016, édition réussie

. Temps sec et ensoleillé, grosse fréquentation dimanche, l'édition 2016 est tout à fait réussie. Bravo aux salariés et bénévoles de Culture Bio. De notre côté, deux journées pleines d'échanges et de paniers vendus et certainement quelques nouvelles adhésions!

Échange avec le Jardin de Cocagne de Dinan

. Cette semaine, mardi 11/10 plus précisément, quelques salariés sont partis découvrir le jardin de Léon, près de Dinan, tandis que nous accueillons nous aussi un groupe de costarmoricains