

## Pesto de mâche

Ingrédients pour un petit pot :

80gr de salade de mâche  
2 petites gousses d'ail  
1 càs de graines de tournesol  
1 càs de parmesan végétal  
10 càs d'huile d'olive  
Une pincée de fleur de sel

Préparation :

Mettre la salade dans le bol du Blender, ajouter le reste des ingrédients par-dessus et donner des coups de « pulse » jusqu'à obtenir un pesto lisse.

Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Mettre dans un pot préalablement stérilisé puis conserver au frais.

Les proportions sont pour environ 3 personnes.

## Tarte Tatin aux poireaux

Ingrédients :

3 poireaux  
1 pâte brisée ou feuilletée  
Huile d'olive  
Thym  
50 g de féta

Préparation :

Couper les poireaux en rondelles et les laver sans défaire les rondelles.

Verser dans un moule à tarte un filet d'huile d'olive puis déposer les rondelles dans le moule. Saupoudrer le tout de thym.

Enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

Etaler la pâte à tarte puis la déposer sur les poireaux.

Enfourner à nouveau à 180°C pendant 20 minutes. La pâte doit être dorée.

A la sortie du four saupoudrer la tarte de féta émiettée.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 9

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
poireau	kg	2.70 €	0.7	1.89 €	1.2	3.24 €
oignon jaune*	kg	2.50 €	0.5	1.25 €	1	2.50 €
betterave cuite	kg	3.50 €		0.00 €	0.5	1.75 €
chou pontoise	kg	2.20 €	0.5	1.10 €	1	2.20 €
persil	botte	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
carotte	kg	2.30 €	0.5	1.15 €		0.00 €
mâche	kg	11.00 €	0.15	1.65 €	0.2	2.20 €
				8.14 €		12.99 €



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)

## Origine des oignons et des carottes

Les oignons proviennent de la ferme du Lycée agricole du Rheu et sont bien-entendu dotés de la certification biologique. Nos stocks sont en effet totalement épuisés.

Quant aux carottes, elle proviennent de la ferme maraîchère, certifiée bio, de « la cour du bé » à Ménéac

## Petit rappel concernant les caegots et caisses en plastique

Merci de bien vouloir les laisser sur votre lieu de dépôt à chaque fois. Il est important que nous puissions les récupérer d'une semaine sur l'autre pour la bonne marche du travail de préparation des paniers.