

Gratin rapide de courgettes aux ravioles

1kg de courgette, 250g de raviole du Dauphiné, 30 Cl de crème épaisse, gruyère rapé, sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.
Couper les courgettes en petits morceaux.
Disposer la moitié des courgettes dans le fond d'un plat.
Mettre par-dessus la moitié des ravioles.
Verser 15Cl de crème.
Répéter ces opérations une deuxième fois pour faire un deuxième étage identique.
Finir en mettant du gruyère rapé à gratiner sur le dessus.
Enfourner pendant 30 à 40min.

Risotto à la tomate fraîche et poivron jaune

1 oignon, 300 g de riz arborio, 400 g de tomates fraîches, 200 g de poivron jaune, 1 plant de basilic, 600 ml d'eau, 1 cube de bouillon de légume, 1 c a s d huile d'olive, copeaux de parmesan

Hachez l'oignon, émincez le poivron et coupez les tomates en dés.

Faites revenir l'oignon et le poivron dans une poêle à feu moyen avec 1 c a s d'huile d'olive pendant plus ou moins 5 minutes. Augmentez le feu et ajouter le riz, remuer 1 min, salez, poivrez. Versez 100 ml d'eau avec le bouillon cube. Laissez mijoter en mélangeant souvent jusqu'à ce que le riz ait absorbé le bouillon.

Ajoutez ensuite les tomates puis arroser de 500 ml d'eau. Laissez mijoter à feu moyen en remuant légèrement. Hachez finement 3 ou 4 feuilles de basilic fraîche et incorporer au plat.

Laissez cuire 15 à 20 minutes en surveillant. Le riz doit absorber toute l'eau.

Au moment de dresser, décorer de quelques copeaux de parmesan.



Cofinancé par
l'Union européenne



**Pour annuler un panier
Avant le lundi 8h**

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet www.jardinsdubreil.fr

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 35

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Courgette	3.00€/kg	0.5	1.50	Tomate paola	3.30€/kg	1	3.30
Tomate ancienne	4.40€/kg	0.7	3.08	Courgette	3.00€/kg	0.5	1.25
Poivron	4.40€/kg	0.4	1.76	Tomate cerise	8.20€/kg	0.2	1.64
Tomate paola	3.30€/kg	0.85	2.81	Tomate ancienne	4.40/kg	1	4.40
			9.15	Concombre	4.00€/kg	0.3	1.20
				Aubergine	4.40€/kg	0.7	3.08
							14.87

C'est la rentrée...

Après un petit mois avec moins de paniers car beaucoup d'entres vous ont annulé vos paniers, nous reprenons un rythme de préparation plus soutenu cette semaine.

Nous avons de nouveau environ 300 paniers à préparer.
Merci à vous de continuer à nous soutenir.

Et la saison des grosses récoltes va commencer

Nous avons déjà commencé à récolter les oignons, les potimarrons vont ensuite suivre puis toutes les pommes de terre et le reste des courges.

Des beaux chantiers en perspective...

Surveillez vos mails, d'autres ventes spéciales de tomates et légumes ratatouilles vont sûrement vous être proposer dans les prochains jours.