

La Feuille de Choux

Semaine 33 – Année 2018



Le Pays fait son jardin



Réseau Coccagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Basilic pourpre	1.10€/b.	1 b.	1.10€
Concombre	1.30€/p.	1 p.	1.30€
Laitue	1.10€/p.	1 p.	1.10€
Pâtissons	2.50€/kg	700g	1.75€
Pommes de terre	3.50€/kg	700g	2.45€
Tomates anciennes	4.50€/kg	700g	3.15€
Produits issus de l'agriculture biologique / Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			10.85€

Coup d'œil sur le Jardin

Semis : pourpier d'hiver *Claytone de Cuba*, chou chinois *Pe-Tsaï Bilko*, radis noir, navets, mâche

Plantation : laitues, fenouil, chou chinois, chou-fleur, chou romanesco

Désherbage : céleri-rave, haricots violets, céleri-rave, panais, salsifis, poireaux

Tuteurage et égourmandage : concombres, tomates du Salon *La Terre est notre Métier*

Arrosage : mâche, chou, céleri

Installation du goutte à goutte sur les concombres et des lignes d'**irrigation** pour les choux

Binage : carottes, céleri-rave, panais, betteraves, chou, poireaux

Buttage : poireaux, haricots, scorsonères, chou

Vibroculteur sur les anciennes planches d'échalotes, fèves

Récoltes : tomates, concombres, courgettes, pâtissons, oignons jaunes et rouges, haricots kilomètre, melons, pommes de terre

Traitement contre la cladosporiose sur les tomates et contre l'oïdium sur les courgettes et concombres

Pose de voiles anti-insectes et de voiles de forçage

Engrais : Patenkali sur céleri-rave

Tri et stockage : échalotes

Quand la solidarité coule de source

Pour assurer l'irrigation des terrains derrière le Château, nous utilisons jusqu'ici une ancienne moto-pompe, mais une grosse panne survenue la semaine dernière la rend actuellement inutilisable.

Merci aux **Étincelles Aquatiques** de Martigné-Ferchaud de nous prêter une de leur moto-pompe pour la fin de saison et merci au **Garage Corgne Motier** de Retiers de nous prêter la batterie nécessaire à son fonctionnement !

Gros volumes et petits prix

Courgettes, tomates, ratatouille... C'est le moment de surgeler, réaliser des coulis ou des bocaux afin de retrouver ces légumes du soleil au cœur de l'hiver ! N'hésitez pas à profiter de nos **offres spéciales** et à en faire bénéficier vos proches : après la rentrée, il sera trop tard...

Période d'adhésion

12 Mars – 16 Septembre 2018

Horaires de distribution

Le Theil jeudi 12h - 14h
vendredi 9h30 - 19h

La Guerche vendredi 11h - 19h

Zanzé mardi 15h - 19h

Vitré mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'Emploi

Ensemble, pour l'homme, trouvons des solutions

Siège social

6 rue Louis Pasteur
35240 Retiers
02 99 43 60 66

paniers@lerelaispourlemploi.fr



Ce projet est
cofinancé par
le Fonds social
européen

Site de production

La Rigaudière
35240 Le Theil-de-Bretagne
www.lerelaispourlemploi.fr

BASILIC POURPRE

Le basilic pourpre est une plante annuelle à feuilles ovales, très décoratives de couleur pourpre. Il se consomme comme les autres basilics, sa saveur est même légèrement plus poivrée. Le fait de déchirer les feuilles permet de libérer plus d'arôme qu'en les ciselant.



Il s'utilise plutôt cru car il ne supporte pas la cuisson et perd son parfum ; il suffit de l'ajouter juste avant l'arrêt de la cuisson pour préserver tout son arôme. Le basilic ne se mixe pas, il se broie avec un pilon.

Son parfum assez fort est intéressant à utiliser avec les salades, les crudités, les tomates, les légumes d'été comme les courgettes ou les aubergines. On peut ciseler quelques feuilles sur des salades de fruits, sur le melon, des compotes, avec des sorbets, des confitures ou des gelées.

Le basilic pourpre se consomme frais, éventuellement congelés. Inutile de le sécher, il perd beaucoup de son arôme.

Jus de tomates au basilic

Ingrédients (pour 2 personnes) :

2 tomates bien mûres	10 cl d'eau
5 brins de persil	2 pincées de sel de céleri
4 feuilles de basilic	sel, poivre
1/2 citron	

Préparation :

Laver les tomates et les couper en dès. Prélever le zeste d'un demi-citron et le presser pour en extraire le jus.

Dans le bol d'un mixeur verser l'eau, le jus de citron, les dès de tomates, le persil, le basilic et le sel de céleri. Saler, poivrer. Mixer le tout.

Passer dans un chinois en pressant bien pour récupérer le jus. Goûter, ajuster à votre goût. Ajouter le zeste du citron et servir bien frais.

Crumble de tomates au basilic

Ingrédients :

1 kg de tomates coupées en morceaux	100g de farine
1 bouquet de basilic haché	50g de chapelure
4 (1+3) cuillères à soupe d'huile d'olive	100g de parmesan râpé
2 (1+1) pincées de sel	100g de beurre demi-sel ramolli
1 cuillère à soupe de sucre en poudre	

Préparation :

Préparer le crumble en mélangeant dans un grand saladier, le beurre, le parmesan, la farine et la chapelure. Travailler le tout du bout des doigts pour que la pâte ait la consistance de gros sel.

Passer au mixeur le basilic, les 3 cuillerées d'huile d'olive et 1 pincée de sel.

Faire revenir les tomates dans 1 cuillerée d'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen 10 min, saupoudrer de sucre et de sel. Mettre une couche de tomates dans des ramequins. Verser la sauce au basilic sur les tomates, recommencer l'opération, terminer par le crumble au parmesan.

Mettre au four pendant 30 minutes à 190° ou jusqu'à ce que le crumble soit un peu gratiné. Servir chaud mais c'est bon aussi froid !