



Aubergines farcies aux légumes grillés et comté

Pour 4 personnes

- 75 g de Comté
- 2 aubergines
- 2 poivrons
- 1 courgette
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- basilic

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Préparation des aubergines : Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Faites-les cuire au four après les avoir badigeonnées d'huile d'olive et de gros sel.

Coupez les courgettes et les poivrons en petits dés. Faites-les revenir brièvement à feu fort avec les oignons finement coupés, l'ail, le basilic, du poivre et du sel.

Retirez l'intérieur des aubergines en conservant bien la peau intacte et mélangez-le avec les légumes cuits. Dressez la préparation dans l'aubergine. Recouvrez l'ensemble de bâtonnets de Comté, passez sous le gril et laissez gratiner. Vous pouvez les accompagner d'un coulis de tomates au basilic...

<http://lesjardinsdelavallee.jimdo.com/recettes-de-la-semaine-paniers-amaps/>

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**

<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>

Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex

tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

N°437

Année 2015 - semaine 33

mardi 11 août

Equipe réduite...

Marianne (directrice) et **Thomas** (encadrant technique) sont en vacances depuis une semaine et jusqu'à la fin de la semaine. Comme tout l'été le **jardin fonctionne en effectif réduit**, côté encadrement et jardiniers-es...

Merci d'être vigilant sur le retrait de vos paniers et si besoin de vérifier vos dates d'absences. Cct été est compliqué, coupons non arrivés à temps, disparus, oublis des dates posées ou des paniers, etc... Avec pour résultat **des paniers qui se perdent au frigo** et du travail supplémentaire pour limiter au maximum ce résultat !

Nous attendons la pluie pour ne plus arroser, il fait bien chaud et les légumes ont besoin d'eau ! Pas facile non plus de travailler sous la chaleur pour les jardiniers-es, mais grâce au courage de chacun-e le travail se fait !

Christian a commencé son contrat lundi dernier, il rejoint l'équipe de jardiniers-es mais aussi l'équipe de livreur pour les livraisons des Paniers Bio Solidaires sur la tournée du mercredi. **Nous lui souhaitons la bienvenue !**



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Aubergine	kg	0.4	0.4
Courgette	kg	0.6	0.6
Haricot	kg	0.3	0.5
Poivron	kg	0	0.3
Pomme de terre	kg	0.5	0.8
Tomate	pièce	0.5	1.3
Prix panier		7 euros	12.5 euros

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.