



RESEAU COCCAGNE

Feuille de Chou 388

Semaine 31



Contenu du panier



AUBERGINE POIVRON CONCOMBRE

PERSIL TOMATE SALADE

Fermeture Points de dépôts

POINT DE DEPOT	DATE DE FERMETURE	REMPLECE PAR...
A2ME NAZELLES	<u>9 au 22 août</u> Semaine : 32, 33	FEPP 2 bis Bd des Platanes 9h30-12h30 13h30-18h30
Centhé 37 BLERE	<u>23 août au 12 septembre</u> Semaine : 34, 35, 36	Office de tourisme 8 rue J-Jacques Rousseau
Le Blé Sauv'age ST AVERTIN	<u>16 au 29 août</u> Semaine 33 et 34	Poil O' Pattes 15 mail René Cassin

Barbecue partie :

Jean-Luc nous propose de faire les courgettes au barbecue, les couper en deux dans le sens de la longueur, arroser d'un filet d'huile et parsemer de persil.... On peut faire la même chose avec les aubergines...

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »

37530 MONTREUIL EN TOURAINE

Tél. : 02.47.30.05.56

Site Internet : www.jardinsdecontrat.fr

eMail : infos@jardinsdecontrat.fr

La Vie de la Ferme

Bonjour,

Cela fait 3 mois que je suis ici. Pour l'instant je me sens bien, je vois du monde et il y a une bonne ambiance.

Ici c'est une vraie ferme, il y a de tout : animaux, écuries, poules, des granges, des ateliers et de vieilles machines agricoles : canadiens, brabant, des faux... Il y aurait beaucoup de choses à remettre en état pour mettre en valeur la ferme : pour les jeunes de maintenant ce serait bien de voir utilisés les outils d'avant, comme dans un musée. Ce que j'aime, c'est entretenir la valeur des objets de l'ancien temps : gratter, poncer, réparer, peindre, cirer, vernir, graisser. Je bricole souvent pas mal de meubles, mais il me faudrait plus de place. En fait j'aimerais être brocanteur, mais pour l'instant être maraîcher c'est bien, je ne l'ai jamais fait et j'apprends sur le tas.

Venez donc voir la ferme le dimanche 12 septembre lors de la *Fête de la Courge* !

Jean-Luc

Recette de la semaine

PETITS TOASTS A L'AUBERGINE ET AU PESTO

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 4 c. s. d'huile d'olive
- 4 tranches de pain au levain
- 2 tomates coupées en tranches
- 200 g de mozzarella

Pesto :

- 50 g de feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail pilée
- 4 c. à s. de pignons de pin
- 100 ml d'huile d'olive
- 2 c. à s. de parmesan fraîchement râpé

Préparation :

Préparez le pesto. Mettez le basilic, l'ail, les pignons, l'huile d'olive, du sel et du poivre dans un robot, et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez la préparation dans un bol, ajoutez le parmesan et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

Coupez l'aubergine en tranches de 1cm d'épaisseur. Badigeonnez les tranches d'huile, salez et poivrez. Faites chauffer une poêle gril et faites-y griller les tranches d'aubergine 4 à 5 minutes de chaque côté.

Pendant ce temps, faites griller le pain.

Déposez une tranche d'aubergine sur chaque tranche de pain. Nappez le pesto. Ajoutez les tranches de tomates et de mozzarella, et finissez avec un peu de pesto. Faites dorer 1 à 2 min. sous le gril d'un four préchauffé.