



### Votre Panier

| <u>Panier à 8,50€</u>  | <u>Panier à 12€</u>   | <u>Panier à 17€</u>   |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Concombre (1 pièce)    | Concombre (900g)      | Echalotes (150g)      |
| PdT chair ferme (580g) | PdT nouvelles (200g)  | PdT nouvelles (600g)  |
| Tomates cerise (500g)  | Tomates cerise (500g) | Tomates cerise (1kg)  |
| Tomates rondes (100g)  | Tomates rondes (400g) | Tomates rondes (900g) |

### Actualités

Bonjour à tous,

Heureusement que les températures sont redescendues pour permettre à toute l'équipe de travailler dans de meilleures conditions. Mais nous conservons cependant des horaires de travail 7h-12h afin que l'équipe profite de la fraîcheur du matin.

Les plants de tomates croulent sous les tomates, vous en aurez tous dans vos paniers cette semaine ! Et les concombres et les aubergines mûrissent bien aussi.

Nous avons fait le bilan du Défi Alimentation de Mainvilliers qui a réuni enfants du PRE et adultes du CCAS lors de 6 ateliers cuisine.

Tous étaient absolument ravis et veulent continuer l'année prochaine !



### L'Idée Recette

#### Tartines pesto et tomates cerise

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : 7 mn



#### Ingrédients :

- 200g de tomates cerise
- 2 gousses d'ail
- 250g de mozzarella
- 50g de parmesan râpé
- 70mL d'huile d'olive
- 4 tranches de pain
- 50g de basilic frais
- 30g de pignons de pin
- Sel et poivre

#### Recette :

Pour le pesto :

- Pelez l'ail et torréfiez-le dans une poêle les pignons de pin.
- Mixez l'ail, le gros sel et les pignons jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez alors le basilic et un filet d'huile d'olive. Mixez par à-coups pour garder une belle couleur.
- Incorporez le parmesan râpé et le reste d'huile d'olive en mélangeant à la main jusqu'à l'obtention d'un pesto bien homogène.

Pour les tartines :

- Déposez les tranches de pain sur la grille d'un four et badigeonnez-les généreusement d'huile d'olive avec un pinceau de cuisine. Faites-les dorer 5 à 7 min dans un four préchauffé à 200°C.
- À la sortie du four, frottez les tartines avec une gousse d'ail puis tartinez avec le pesto.
- Disposez la mozzarella puis les tomates cerise. Ajoutez du poivre, un filet d'huile d'olive et éventuellement du sel. Décorez avec quelques feuilles de basilic.