





### Parole de jardinier :



La récolte de miel a eu lieu cette semaine à l'Esat plus de 120 kg de récoltés

Cette prestation a eu avec les abeilles d'Armor qui intervient avec l'équipe d'apiculture (Lucie, Romuald, Alan les professionnels Rénauld le moniteur et Didier des abeilles d'Armor).

La récolte et la mise en pot s'est faite avec les équipes de d'apiculture, de sous-traitance et du SATRA.

Les pots seront à retrouver prochainement dans les paniers et sur notre étal en vente directe.

Composition de votre panier semaine «36» :

**Panier à 8€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,7 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	2,80 €
0,6 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,80 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	TOMATE CERISE ROUGE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	6,30 €	2,52 €
				<b>8,22 €</b>

**Panier à 10€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,7 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	2,80 €
0,6 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,80 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,5 ×	TOMATE CERISE ROUGE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	6,30 €	3,15 €
0,7 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,54 €
				<b>10,39 €</b>

**Panier à 15€**

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	4,00 €
1 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	TOMATE CERISE ROUGE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	6,30 €	3,15 €
0,5 ×	POIVRON CORNO DI TORO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	2,25 €
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
				<b>15,70 €</b>



## CRUMBLE AUX TOMATES, PARMESAN ET BASILIC

### INGRÉDIENTS

- 2 c. à s. de basilic
- Sel ou sel fin
- Poivre
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan
- 60 g de farine
- 10 tomates

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN  
TEMPS DE CUISSON : 25MN  
TEMPS TOTAL : 35MN

### PRÉPARATION

Pelez et épépinez les tomates puis coupez-les en petits dés.

Assaisonnez les dés de tomates, mélangez et répartissez-les au fond de 4 cassolettes individuelles.

Mélangez ensuite la farine avec le parmesan, le beurre, la basilic et un peu de sel.

Malaxez bien l'ensemble afin d'obtenir une pâte sableuse et parsemez cette pâte sur les dés de tomates.

Enfournez 25mn à 180°C. Servez tiède.