

Idées de recettes

Gratin de chicorée Pain de sucre

Ingrédients / pour 3 personnes

- 1 salade pain de sucre
- 2 oignons
- Parmesan râpé
- 3 tranches de jambon cuit (possibilité de le mixer cuit et cru)
- 1 brique de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel
- Huile d'olive

PRÉPARATION

Couper finement les oignons, les faire revenir légèrement dans un peu d'huile d'olive. Laver la salade, la couper en lanière et l'ajouter aux oignons revenus. Faire cuire à feu doux en salant jusqu'à évaporation de l'eau.

Mélanger la farine, la moutarde et la crème.

Couper le jambon en lanières.

Dans un plat à gratin, mettre la moitié de la salade cuite, saupoudrer de parmesan, mettre la moitié de la crème, ajouter une couche avec la moitié du jambon. Recommencer d'alterner les couches avec le reste des ingrédients. Bien tasser la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout. Saupoudrer de parmesan.

Pour finir. Mettre au four à 190°C pendant 30 mn

Tagliatelle aux poireaux, crumble de pois chiches

Ingrédients

- { Pour 4 assiettes }
- ✦ 350 g de pois chiches cuits
- ✦ 2 gousses d'ail frais
- ✦ 2 càs d'huile d'olive
- ✦ Fleur de sel au goût
- ✦ 1 à 2 càs de curry au goût
- ✦ 8 càs de noisettes décortiquées
- * Sauce aux poireaux et curry *
- ✦ 4 blancs de poireaux
- ✦ 2 càs d'huile d'olive
- ✦ 2 gousses d'ail frais
- ✦ 2 petits oignons verts
- ✦ Fleur de sel et poivre au goût
- ✦ 1 à 2 càs de curry au goût
- ✦ 150 à 200 ml de crème végétale
- ✦ Féculé de maïs si nécessaire
- ✦ 500 g de pâtes au choix

Instructions

- * Les pois chiches rôtis au four *
- ✦ Préchauffer le four à 200°C.
- ✦ Mélanger les pois chiches cuits avec l'ail frais, l'huile d'olive, un peu de fleur de sel et le curry.
- ✦ Enfourner sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé pendant 12 minutes. Ajouter ensuite les noisettes et cuire à nouveau pendant 5 minutes.
- ✦ Laisser refroidir avant de mixer les pois chiches et les noisettes rôtis. Réserver.
- ✦ Laver et émincer finement les blancs de poireaux.
- ✦ Dans un faitout chaud, faire suer l'ail frais haché et les oignons finement ciselés dans l'huile d'olive. Ajouter les blancs de poireaux et les laisser fondre pendant 20 à 30 minutes sur feu moyen. Saler et poivrer au goût. Et saupoudrer de curry.
- ✦ Verser la crème et laisser cuire pendant 5 minutes tout en mélangeant. Ajouter un peu de féculé de maïs si la crème n'est pas suffisamment épaisse.
- ✦ Cuire les tagliatelle selon les indications du paquet.
- ✦ Mélanger les pâtes et la sauce aux poireaux.
- ✦ Servir bien chaud en parsemant du crumble de pois chiches.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2017 — Semaine 50

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
mesclun	kg	12.00 €	I	0.15	1.80 €		0.00 €
épinard	kg	4.40 €	I	0.7	3.08 €	0	0.00 €
betterave cuite	kg	2.40 €	II	0	0.00 €	0.5	1.20 €
chou de Pontoise	kg	2.20 €	II	0.8	1.76 €	1.2	2.64 €
carotte	kg	2.40 €	III	0	0.00 €	1	2.40 €
navet jaune	kg	2.40 €	III	0	0.00 €	0.5	1.20 €
chicorée pain de sucre	unité	2.50 €	II	0	0.00 €	1	2.50 €
poireau	kg	2.60 €	III	0.7	1.82 €	0	0.00 €
pomme de terre	kg	1.60 €	III	0	0.00 €	1.2	1.92 €
persil	Unité	1.20 €	I	0	0.00 €	1	1.20 €
					8.46 €		13.06 €



Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)

Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

facebook.com/jardinsdubreil

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Fermeture annuelle...

La fin d'année approche et nous vous informons que les Jardins du Breil seront fermés à compter du 22 décembre au soir et reprendrons le 2 janvier au matin. **En conséquent, pas de panier les mardi 26/12, mercredi 27/12 et jeudi 28/12.**

...Et anticipation

Pour des raisons purement logistiques, nous avons besoin de connaître avant le lundi 18/12 le nombre de paniers à préparer la semaine succédant au nouvel an. Pour cette raison, toute demande d'annulation d'un panier mardi 2 janvier ou jeudi 4 janvier doit nous être adressée par mail ou téléphone avant le lundi 18 décembre au soir. Vous remerciant de votre compréhension