

## Idées de recettes

### Tarte Rustique au butternut

Ingrédients pour 1 tarte :

Pour la pâte

120 g farine de blé complète

80 g de farine de petit épeautre

80 ml d'huile d'olive

100 ml d'eau

Sel

Pour la garniture

1 petite courge butternut

5 échalotes

60 g de gorgonzola affiné

15 cl de crème liquide entière

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de miel

Sel

Durée de la recette :

15 min. de préparation

30 min de repos de la pâte au réfrigérateur

20 min. de cuisson des légumes à la cocotte

25 à 30 min. de cuisson au four à 220°C

Recette de la Tarte rustique butternut et gorgonzola :

Tamiser les farines dans un grand saladier. Ajouter une pincée de sel et l'huile d'olive. Pétrir le mélange et verser l'eau progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène (ne pas hésiter à réajuster avec un peu de farine compète si besoin).

Réaliser une boule, l'envelopper de film alimentaire, puis la placer au réfrigérateur pour une trentaine de minutes.

Pendant que la pâte repose, laver la courge butternut et l'ouvrir en deux, retirer les graines en grattant à l'aide d'une cuillère. Couper ensuite en quatre et détailler en lamelles de 2 cm de large.

Peler et couper les échalotes en lamelles et les faire revenir avec le butternut pendant 5 à 7 minutes dans l'huile d'olive dans une petite cocotte. Verser le miel et mélanger quelques minutes. Diminuer le feu et verser la sauce soja et un petit verre d'eau. Couvrir et laisser cuire une dizaine de minutes. Le butternut doit être fondant mais pas cassant.

Préchauffer le four à 220°C.

Mélanger la moutarde, avec la crème liquide. Couper en lamelles le gorgonzola.

Une fois la pâte reposée, l'étaler à l'aide d'un rouleau. Elle doit être plus grande que la taille du moule. Les bords ne doivent pas être obligatoirement réguliers.

La poser dans le moule, et badigeonner le fond et les bords du mélange crème-moutarde (garder un fond de mélange). Étaler la butternut et les échalotes. Recouvrir du gorgonzola.

Replier les bords de la pâte sur l'appareil en laissant plus de la moitié de l'appareil à tarte visible.

Badigeonner de mélange crème-moutarde les bords apparents de la tarte.

Passer au four pendant 25 à 30 minutes.

### Flans Céleri et parmesan

Ingrédients (pour 6 petits flans - moules à muffins) :

1/2 boule de céleri-rave (575 gr une fois pelée)

3 œufs

4 cl de crème fraîche liquide

10 à 15 gr de parmesan fraîchement râpé

Sel

Muscade

Préparation :

Une fois pelé, rincer le céleri-rave, le couper en morceaux et le placer dans le cuit-vapeur pour une trentaine de minutes.

Après avoir vérifié avec la pointe d'un couteau la cuisson du céleri, l'écraser au presse purée, ajouter le parmesan, les œufs battus en omelette, la crème fraîche, la muscade fraîchement râpée et le sel.

Bien mélanger.

Répartir la préparation dans des moules à muffins.

Enfourner à four chaud thermostat 6-7 (200°C), position haut & bas, pour 30 minutes. Ajuster le temps de cuisson à votre four.

Ces petits flans seront idéals pour accompagner viande ou omelette.

## LE PANIER

# DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2017 — Semaine 51

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
pomme de terre	kg	1.60 €	III	1	1.60 €	1	1.60 €
épinard	kg	4.40 €	I	0	0.00 €	0.6	2.64 €
carotte	kg	2.40 €	III	0.5	1.20 €	1	2.40 €
celeri	kg	2.40 €	III	0.5	1.20 €	0	0.00 €
butternut	kg	2.60 €	II	1	2.60 €	1.3	3.38 €
mesclun /mache	kg	12.00 €	I	0.15	1.80 €	0.15	1.80 €
coriande	Unité	1.20 €	I	0	0.00 €	1	1.20 €
					8.40 €		13.02 €



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](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

## 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 mercredi 20/12 midi. Vous remerciant de votre compréhension



Tél. 02 99 54 52 71

site web : [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

facebook.com/jardinsdubreil

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com