

Idées de recettes

Flan, 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 2018 — Semaine 1

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
oignon jaune	kg	2.60 €	II	0.5	1.30 €	0.7	1.82 €
mesclun	kg	12.50 €	I	0.15	1.88 €	0.2	2.50 €
céleri rave	kg	2.50 €	III	0	0.00 €	1.2	3.00 €
pomme de terre	kg	1.70 €	III	1.2	2.04 €	1.4	2.38 €
patidou / délicate	kg	2.90 €	II	0.4	1.16 €	0.5	1.45 €
fenouil	kg	3.60 €	II	0	0.00 €	0.4	1.44 €
betterave crue	kg	2.50 €	III	0.4	1.00 €	0.4	1.00 €
coriandre	kg	1.20 €	I	1	1.20 €	0	0.00 €
					8.58 €		13.59 €

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

Vœux 2018

Toute l'équipe des Jardins du Breil vous présente ses vœux pour l'année 2018

2018: les JDB 2.0 !

C'est parti pour l'Espace Adhérent sur notre site internet www.jardinsdubreil.fr où vous pourrez (ré) adhérer, renouveler votre abonnement, régler vos factures, visualiser et administrer tous vos paniers (annuler, doubler, etc...) Un vrai changement! Un énorme bravo à Benoît Landhauser, le développeur WEB qui a su comprendre nos besoins. Il est aussi un fidèle adhérent...ça aide!



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

[facebook.com/jardinsdubreil](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Idées de recettes

Flan, 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 2018 — Semaine 1

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
oignon jaune	kg	2.60 €	II	0.5	1.30 €	0.7	1.82 €
mesclun	kg	12.50 €	I	0.15	1.88 €	0.2	2.50 €
céleri rave	kg	2.50 €	III	0	0.00 €	1.2	3.00 €
pomme de terre	kg	1.70 €	III	1.2	2.04 €	1.4	2.38 €
patidou / délicate	kg	2.90 €	II	0.4	1.16 €	0.5	1.45 €
fenouil	kg	3.60 €	II	0	0.00 €	0.4	1.44 €
betterave crue	kg	2.50 €	III	0.4	1.00 €	0.4	1.00 €
coriandre	kg	1.20 €	I	1	1.20 €	0	0.00 €
					8.58 €		13.59 €

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

Vœux 2018

Toute l'équipe des Jardins du Breil vous présente ses vœux pour l'année 2018

2018: les JDB 2.0 !

C'est parti pour l'Espace Adhérent sur notre site internet www.jardinsdubreil.fr où vous pourrez (ré) adhérer, renouveler votre abonnement, régler vos factures, visualiser et administrer tous vos paniers (annuler, doubler, etc...) Un vrai changement! Un énorme bravo à Benoît Landhauser, le développeur WEB qui a su comprendre nos besoins. Il est aussi un fidèle adhérent...ça aide!



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

[facebook.com/jardinsdubreil](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com