

Velouté de pois cassé et céleri

pour 1 litre de soupe

1/2 bulbe de céleri
1 verre (20 cl) de pois cassés
1 oignon
3 pommes de terre type Charlotte
1 pincée de gros sel
1 litre et demi d'eau
1 feuille de laurier
1 carotte

La recette

Peler et couper le céleri en dés

Peler et couper les pommes de terre en 2

Peler l'oignon et le couper en 4

Peler et couper la carotte en rondelles

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients

Couvrir d'eau et porter à ébullition

Laisser mijoter 1 heure à petits bouillons

Placer les légumes dans le mixer

Mixer et ajouter le bouillon jusqu'à la consistance souhaitée

TARTINADE DE CHOU ROUGE

Pour un gros pot à confiture de tartina de chou rouge

1/4 de chou rouge (400g environ)
1 gousse d'ail
Le jus d'1 citron vert
1 cs d'huile d'olive
250g de fromage frais (type st moret)
Sel
Poivre

Lavez le chou et enlevez la première couche. Coupez grossièrement le quart de chou et mettez-le dans votre mixeur. Mixez une première fois quelques minutes pour obtenir une fine purée.

Ajoutez ensuite l'ail épluché et écrasé, le jus du citron et l'huile d'olive. Mixez de nouveau.

Ajoutez le fromage et mixez une dernière fois. Salez, poivrez

Simple et rapide. Parfait pour l'apéritif !

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 5

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
poireau	kg	2.70 €	II	0.6	1.62 €	1	2.70 €
radis noir	kg	2.50 €	II	0.4	1.00 €	0	0.00 €
mâche	kg	12.50 €	I	0.15	1.88 €	0.25	3.13 €
céleri rave	kg	2.50 €	II	0.8	2.00 €	0	0.00 €
pomme de terre	kg	1.70 €	III	0	0.00 €	1.3	2.21 €
navet violet	kg	2.40 €	II	0.4	0.96 €	0.5	1.20 €
betterave cuite	kg	4.00 €	I	0	0.00 €	0.5	2.00 €
chou rouge	kg	2.30 €	II	0.5	1.15 €	1	2.30 €
					8.61 €		13.54 €



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

Deux formations gratuites: « Les habitants compostent » et « Mon jardin zéro déchet »

Vous souhaitez vous former gratuitement à l'éco-jardinage? Profiter des formations entièrement gratuites (pour les habitants de la métropole) dispensées par Vert le Jardin

<http://metropole.rennes.fr/pratique/actu-pratique/l-info-pratique-des-dechets>

Pas de feuille de chou en ligne...

Quelques uns l'ont vite remarqué, la feuille de chou n'est plus en ligne depuis quelques semaines. Effectivement, nous n'alimentons plus le site en attendant sa bascule complète vers le version qui intégrera l'espace adhérents. D'ailleurs, nous sommes en phase de test cette semaine et devrions pouvoir le rendre public très très prochainement (en tout cas on fait tout pour!)

Velouté de pois cassé et céleri

pour 1 litre de soupe

1/2 bulbe de céleri
1 verre (20 cl) de pois cassés
1 oignon
3 pommes de terre type Charlotte
1 pincée de gros sel
1 litre et demi d'eau
1 feuille de laurier
1 carotte

La recette

Peler et couper le céleri en dés

Peler et couper les pommes de terre en 2

Peler l'oignon et le couper en 4

Peler et couper la carotte en rondelles

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients

Couvrir d'eau et porter à ébullition

Laisser mijoter 1 heure à petits bouillons

Placer les légumes dans le mixer

Mixer et ajouter le bouillon jusqu'à la consistance souhaitée

TARTINADE DE CHOU ROUGE

Pour un gros pot à confiture de tartina de chou rouge

1/4 de chou rouge (400g environ)
1 gousse d'ail
Le jus d'1 citron vert
1 cs d'huile d'olive
250g de fromage frais (type st moret)
Sel
Poivre

Lavez le chou et enlevez la première couche. Coupez grossièrement le quart de chou et mettez-le dans votre mixeur. Mixez une première fois quelques minutes pour obtenir une fine purée.

Ajoutez ensuite l'ail épluché et écrasé, le jus du citron et l'huile d'olive. Mixez de nouveau.

Ajoutez le fromage et mixez une dernière fois. Salez, poivrez

Simple et rapide. Parfait pour l'apéritif !

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 5

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
poireau	kg	2.70 €	II	0.6	1.62 €	1	2.70 €
radis noir	kg	2.50 €	II	0.4	1.00 €	0	0.00 €
mâche	kg	12.50 €	I	0.15	1.88 €	0.25	3.13 €
céleri rave	kg	2.50 €	II	0.8	2.00 €	0	0.00 €
pomme de terre	kg	1.70 €	III	0	0.00 €	1.3	2.21 €
navet violet	kg	2.40 €	II	0.4	0.96 €	0.5	1.20 €
betterave cuite	kg	4.00 €	I	0	0.00 €	0.5	2.00 €
chou rouge	kg	2.30 €	II	0.5	1.15 €	1	2.30 €
					8.61 €		13.54 €



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

Deux formations gratuites: « Les habitants compostent » et « Mon jardin zéro déchet »

Vous souhaitez vous former gratuitement à l'éco-jardinage? Profiter des formations entièrement gratuites (pour les habitants de la métropole) dispensées par Vert le Jardin

<http://metropole.rennes.fr/pratique/actu-pratique/l-info-pratique-des-dechets>

Pas de feuille de chou en ligne...

Quelques uns l'ont vite remarqué, la feuille de chou n'est plus en ligne depuis quelques semaines. Effectivement, nous n'alimentons plus le site en attendant sa bascule complète vers la version qui intégrera l'espace adhérents. D'ailleurs, nous sommes en phase de test cette semaine et devrions pouvoir le rendre public très très prochainement (en tout cas on fait tout pour!)