

Samossas pomme de terre poireau et sirop d'érable

Pour 20 samossas :

- 10 feuilles de brick
- Quelques pommes de terre (env. 330 g)
- 1 beau poireau (ou deux petits ^^)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Graines de cumin
- Huile d'olive
- Sirop d'érable
- Sel, poivre
- Facultatif : 25 g d'emmental râpé

Coupez le poireau en deux dans la longueur, lavez-le et émincez-le.

Faites-le cuire dans un peu d'huile d'olive avec l'ail écrasé pendant 5 minutes, puis poursuivez la cuisson avec un peu d'eau et à couvert pendant une douzaine de minutes.

Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Faites-les cuire à l'eau (départ à froid) jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Égouttez-les et écrasez-les à la fourchette.

Mélangez les poireaux à la purée de pomme de terre. Salez, poivrez.

Ajoutez le fromage râpé (facultatif).

Confectionnez les samossas comme indiqué ci-dessous :

- 1) Coupez la feuille de brick en deux. Prenez une moitié.
- 2) Pliez l'arrondi.
- 3) Déposez une cuillère de farce.
- 4) Repliez la feuille sur la farce en formant un triangle.
- 5) Continuez de replier la feuille en triangles, jusqu'au bout.
- 6) À la fin, l'illustration montre qu'il faut coller le bord au pinceau mais personnellement je rentre simplement le bord dans le samossa réalisé.

Gnocchi aux épinards

800 g de pommes de terre farineuses
1 càs d'huile d'olive
350 g d'épinards frais
50 g de fromage frais
Noix de muscade
Sel et poivre
120 à 150 g de farine de blé T65
Crème de fromage frais
220 g de fromage frais nature { ou fines herbes }
75 ml de crème végétale { ou autre }
Fleur de sel et poivre noir { au goût }
Noix de muscade fraîchement moulue { au goût }

Préparer les gnocchi

Peler et laver les pommes de terre. Les cuire dans un grand volume d'eau froide et salée pendant +/- 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les égoutter.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle chaude, et y faire tomber les épinards pendant 2 à 3 minutes.

Dans une passoire, les égoutter et bien les presser afin d'enlever tout le liquide. Hacher finement les épinards cuits.

Dans un plat, réduire finement en purée les pommes de terre et les 3/4 des épinards. Laisser à peine tiédir avant d'incorporer le fromage frais, la noix de muscade, le sel et la moitié de la farine tamisée. La recette demandera plus ou moins de farine selon l'humidité de la purée.

Travailler rapidement la pâte avant d'ajouter le reste de la farine afin d'obtenir une boule de pâte homogène. La pâte doit être bien souple mais légèrement ferme.

Sur un plan de travail très fariné, couper la pâte en quatre et façonner dans la farine un long boudin de 2 cm d'épaisseur avec chaque morceau de pâte.

Couper de petits tronçons de 1 cm d'épaisseur et à l'aide d'une fourchette, former des sillons sur les gnocchi. Les poser sur un torchon fariné ou une planche farinée afin qu'ils ne collent pas.

Porter une grande casserole d'eau à ébullition et ensuite, la saler. Plonger délicatement les gnocchi dans l'eau légèrement frémissante, et en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les retirer tout aussi délicatement à l'aide d'une écumoire. Et répéter l'opération jusqu'à épuisement des gnocchi.

Dans une petite casserole, faire chauffer le fromage frais mélangé à la crème végétale, et incorporer le quart restant des épinards. Saler, poivrer et râper fraîchement de la noix de muscade. Fouetter et laisser épaissir. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 11

| Légumes | Unité | P. U. | cons. | Panier DUO | | Panier FAMILLE | |
|-----------------|-------|---------|-------|------------|---------------|----------------|----------------|
| | | | | Q | Montant | Q | Montant |
| poireau | kg | 2.70 € | II | 0 | 0.00 € | 1 | 2.70 € |
| persil | unité | 1.20 € | II | 1 | 1.20 € | 0 | 0.00 € |
| échalote | kg | 5.80 € | II | 0 | 0.00 € | 0.25 | 1.45 € |
| persil | unité | 1.20 € | I | 0 | 0.00 € | 1 | 1.20 € |
| épinard | kg | 4.60 € | II | 0.65 | 2.99 € | 0.8 | 3.68 € |
| pomme de terre | kg | 1.70 € | III | 1 | 1.70 € | 1.2 | 2.04 € |
| mesclun | kg | 12.50 € | I | 0 | 0.00 € | 0.2 | 2.50 € |
| betterave cuite | kg | 4.00 € | I | 0.4 | 1.60 € | 0 | 0.00 € |
| oignon | kg | 2.60 € | III | 0.4 | 1.04 € | 0 | 0.00 € |
| | | | | | 8.53 € | | 13.57 € |

Provenance des carottes :

SARL PODER (29) certifiée Agriculture Biologique

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

Petit rappel à tous les adhérents: merci de laisser le cageot sur place lorsque vous récupérez vos légumes



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



Bar le Mange Disque: c'est parti!

le « Mange-Disque », situé
Rue Vasselot est dorénavant
un lieu accueillant les paniers. Il sera possible d'y
retirer son panier chaque jeudi! Info à faire tourner.
Adhésion au bar ou en ligne

Samossas pomme de terre poireau et sirop d'érable

Pour 20 samossas :

- 10 feuilles de brick
- Quelques pommes de terre (env. 330 g)
- 1 beau poireau (ou deux petits ^^)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Graines de cumin
- Huile d'olive
- Sirop d'érable
- Sel, poivre
- Facultatif : 25 g d'emmental râpé

Coupez le poireau en deux dans la longueur, lavez-le et émincez-le.

Faites-le cuire dans un peu d'huile d'olive avec l'ail écrasé pendant 5 minutes, puis poursuivez la cuisson avec un peu d'eau et à couvert pendant une douzaine de minutes.

Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Faites-les cuire à l'eau (départ à froid) jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Égouttez-les et écrasez-les à la fourchette.

Mélangez les poireaux à la purée de pomme de terre. Salez, poivrez.

Ajoutez le fromage râpé (facultatif).

Confectionnez les samossas comme indiqué ci-dessous :

- 1) Coupez la feuille de brick en deux. Prenez une moitié.
- 2) Pliez l'arrondi.
- 3) Déposez une cuillère de farce.
- 4) Repliez la feuille sur la farce en formant un triangle.
- 5) Continuez de replier la feuille en triangles, jusqu'au bout.
- 6) À la fin, l'illustration montre qu'il faut coller le bord au pinceau mais personnellement je rentre simplement le bord dans le samossa réalisé.

Gnocchi aux épinards

800 g de pommes de terre farineuses
1 càs d'huile d'olive
350 g d'épinards frais
50 g de fromage frais
Noix de muscade
Sel et poivre
120 à 150 g de farine de blé T65
Crème de fromage frais
220 g de fromage frais nature { ou fines herbes }
75 ml de crème végétale { ou autre }
Fleur de sel et poivre noir { au goût }
Noix de muscade fraîchement moulue { au goût }

Préparer les gnocchi

Peler et laver les pommes de terre. Les cuire dans un grand volume d'eau froide et salée pendant +/- 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les égoutter.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle chaude, et y faire tomber les épinards pendant 2 à 3 minutes.

Dans une passoire, les égoutter et bien les presser afin d'enlever tout le liquide. Hacher finement les épinards cuits.

Dans un plat, réduire finement en purée les pommes de terre et les 3/4 des épinards. Laisser à peine tiédir avant d'incorporer le fromage frais, la noix de muscade, le sel et la moitié de la farine tamisée. La recette demandera plus ou moins de farine selon l'humidité de la purée.

Travailler rapidement la pâte avant d'ajouter le reste de la farine afin d'obtenir une boule de pâte homogène. La pâte doit être bien souple mais légèrement ferme.

Sur un plan de travail très fariné, couper la pâte en quatre et façonner dans la farine un long boudin de 2 cm d'épaisseur avec chaque morceau de pâte.

Couper de petits tronçons de 1 cm d'épaisseur et à l'aide d'une fourchette, former des sillons sur les gnocchi. Les poser sur un torchon fariné ou une planche farinée afin qu'ils ne collent pas.

Porter une grande casserole d'eau à ébullition et ensuite, la saler. Plonger délicatement les gnocchi dans l'eau légèrement frémissante, et en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les retirer tout aussi délicatement à l'aide d'une écumoire. Et répéter l'opération jusqu'à épuisement des gnocchi.

Dans une petite casserole, faire chauffer le fromage frais mélangé à la crème végétale, et incorporer le quart restant des épinards. Saler, poivrer et râper fraîchement de la noix de muscade. Fouetter et laisser épaissir. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 11

| Légumes | Unité | P. U. | cons. | Panier DUO | | Panier FAMILLE | |
|-----------------|-------|---------|-------|------------|---------------|----------------|----------------|
| | | | | Q | Montant | Q | Montant |
| poireau | kg | 2.70 € | II | 0 | 0.00 € | 1 | 2.70 € |
| persil | unité | 1.20 € | II | 1 | 1.20 € | 0 | 0.00 € |
| échalote | kg | 5.80 € | II | 0 | 0.00 € | 0.25 | 1.45 € |
| persil | unité | 1.20 € | I | 0 | 0.00 € | 1 | 1.20 € |
| épinard | kg | 4.60 € | II | 0.65 | 2.99 € | 0.8 | 3.68 € |
| pomme de terre | kg | 1.70 € | III | 1 | 1.70 € | 1.2 | 2.04 € |
| mesclun | kg | 12.50 € | I | 0 | 0.00 € | 0.2 | 2.50 € |
| betterave cuite | kg | 4.00 € | I | 0.4 | 1.60 € | 0 | 0.00 € |
| oignon | kg | 2.60 € | III | 0.4 | 1.04 € | 0 | 0.00 € |
| | | | | | 8.53 € | | 13.57 € |

Provenance des carottes :

SARL PODER (29) certifiée Agriculture Biologique

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

Petit rappel à tous les adhérents: merci de laisser le cageot sur place lorsque vous récupérez vos légumes



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



Bar le Mange Disque: c'est parti!

le « Mange-Disque », situé Rue Vasselot est dorénavant un lieu accueillant les paniers. Il sera possible d'y retirer son panier chaque jeudi! Info à faire tourner. Adhésion au bar ou en ligne