

Tarte épicée épinard et ricotta

INGRÉDIENT :

Pour la pâte sablée salée:

250 gr de farine T 55
150 gr de beurre ramolli
1 œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à soupe de piment d'Espelette

Pour la garniture:

250 gr de ricotta
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel & poivre
1 cuillère à café de piment d'Espelette
8 brins de ciboulette
Zeste d'1 citron jaune
20 gr de cocktail de fruits secs grillés salés + un peu pour la décoration
140 gr de pousses d'épinards

Pour l'appareil à quiche:

150 ml crème épaisse
2 œufs
Sel & piment d'Espelette

PRÉPARATION:

Dans le bol du robot, déposez la farine, le piment d'Espelette, le sel et le beurre découpé en morceaux. Fraisez la pâte avec la feuille du robot. Ajoutez l'œuf et le lait si nécessaire puis filmez la pâte et placez au frais 45 minutes.

Reprenez la pâte, l'étalez puis foncez un moule de 18 centimètres de diamètre à bord haut. Piquez le fond et faites cuire à blanc pendant 20 minutes à 180°.

Tapissez le fond de tarte de la moitié des pousses d'épinards de manière uniforme.

Recouvrez du mélange de ricotta, huile d'olive, fruits secs concassés, piment d'Espelette, ciboulettes ciselées, zeste de citron, sel et poivre.

Ajoutez le restant d'épinards et recouvrez de l'appareil à quiche (crème fraîche + œufs+ assaisonnement).

Faites cuire la tarte encore 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce la tarte soit bien cuite.

Laissez légèrement refroidir avant de parsemer de fruits secs. Dégustez la tarte aussi bien tiède que froide.

Chou de Bruxelles rôtis, pomme et feta

Ingrédients

500 g de petits choux de Bruxelles
1 grosse pomme Granny Smith
2 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de vinaigre balsamique
1 poignée d'amandes émondées
100 g de feta
2 c. à s. de miel d'acacia
Sel, poivre

Préparation

Couper la base des choux, retirer la première feuille si elle est abîmée. Bien les laver puis les faire blanchir dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 6 à 8 minutes selon leur taille. Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour qu'ils gardent leur belle couleur verte. Les couper en deux.

Laver soigneusement la pomme, l'essuyer et la couper en 8 quartiers. Retirer le cœur et les pépins et couper les quartiers en petits dés.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un grand saladier, réunir l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, un peu de sel (pas trop à cause de la feta déjà bien salée) et du poivre. Émulsionner et ajouter les choux de Bruxelles refroidis et les dés de pomme.

Bien mélanger. Répartir l'ensemble dans un plat à four. Parsemer à la surface les amandes grossièrement hachées au couteau.

Émietter la feta.

Enfourner le plat pour 20 minutes. Au bout de ce temps, mélanger les légumes et remettre à cuire encore 10 minutes.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 9

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
poireau	kg	2.70 €	II	0.6	1.62 €	0	0.00 €
celeris	kg	2.50 €	II	0.5	1.25 €	0.7	1.75 €
échalote	kg	5.80 €	II	0	0.00 €	0.25	1.45 €
delicata	kg	2.60 €	II	0	0.00 €	0.5	1.30 €
P d t	kg	1.70 €	III	0	0.00 €	1	1.70 €
betterave cuite	kg	4.00 €	I	0.4	1.60 €	0	0.00 €
epinard	kg	4.60 €	I	0	0.00 €	0.6	2.76 €
chou pontoise	kg	2.30 €	III	0	0.00 €	1	2.30 €
radis noir	kg	2.50 €	I	0.4	1.00 €	0.4	1.00 €
oignon	kg	2.60 €	III	0.6	1.56 €	0	0.00 €
carotte	kg	2.50 €	II	0.6	1.50 €	0.6	1.50 €
					8.53 €		13.76 €



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

Le gel s'est invité ces derniers jours à l'intérieur de la salle de préparation des paniers: nous avons constaté quelques traces de gel sur la périphérie de certains céleris.



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

Semaine 19: pas de panier

Etant donné la configuration très particulière de la semaine 19, mardi 8 et jeudi 10 mai étant fériés, nous ne pourrons pas assurer les livraisons. Tous les paniers sont suspendus

Tarte épicée épinard et ricotta

INGRÉDIENT :

Pour la pâte sablée salée:

250 gr de farine T 55
150 gr de beurre ramolli
1 œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à soupe de piment d'Espelette

Pour la garniture:

250 gr de ricotta
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel & poivre
1 cuillère à café de piment d'Espelette
8 brins de ciboulette
Zeste d'1 citron jaune
20 gr de cocktail de fruits secs grillés salés + un peu pour la décoration
140 gr de pousses d'épinards

Pour l'appareil à quiche:

150 ml crème épaisse
2 œufs
Sel & piment d'Espelette

PRÉPARATION:

Dans le bol du robot, déposez la farine, le piment d'Espelette, le sel et le beurre découpé en morceaux. Fraisez la pâte avec la feuille du robot. Ajoutez l'œuf et le lait si nécessaire puis filmez la pâte et placez au frais 45 minutes.

Reprenez la pâte, l'étalez puis foncez un moule de 18 centimètres de diamètre à bord haut. Piquez le fond et faites cuire à blanc pendant 20 minutes à 180°.

Tapissez le fond de tarte de la moitié des pousses d'épinards de manière uniforme.

Recouvrez du mélange de ricotta, huile d'olive, fruits secs concassés, piment d'Espelette, ciboulettes ciselées, zeste de citron, sel et poivre.

Ajoutez le restant d'épinards et recouvrez de l'appareil à quiche (crème fraîche + œufs+ assaisonnement).

Faites cuire la tarte encore 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce la tarte soit bien cuite.

Laissez légèrement refroidir avant de parsemer de fruits secs. Dégustez la tarte aussi bien tiède que froide.

Chou de Bruxelles rôtis, pomme et feta

Ingrédients

500 g de petits choux de Bruxelles
1 grosse pomme Granny Smith
2 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de vinaigre balsamique
1 poignée d'amandes émondées
100 g de feta
2 c. à s. de miel d'acacia
Sel, poivre

Préparation

Couper la base des choux, retirer la première feuille si elle est abîmée. Bien les laver puis les faire blanchir dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 6 à 8 minutes selon leur taille. Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour qu'ils gardent leur belle couleur verte. Les couper en deux.

Laver soigneusement la pomme, l'essuyer et la couper en 8 quartiers. Retirer le cœur et les pépins et couper les quartiers en petits dés.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un grand saladier, réunir l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, un peu de sel (pas trop à cause de la feta déjà bien salée) et du poivre. Émulsionner et ajouter les choux de Bruxelles refroidis et les dés de pomme.

Bien mélanger. Répartir l'ensemble dans un plat à four. Parsemer à la surface les amandes grossièrement hachées au couteau.

Émietter la feta.

Enfourner le plat pour 20 minutes. Au bout de ce temps, mélanger les légumes et remettre à cuire encore 10 minutes.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 9

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
poireau	kg	2.70 €	II	0.6	1.62 €	0	0.00 €
celeri	kg	2.50 €	II	0.5	1.25 €	0.7	1.75 €
échalote	kg	5.80 €	II	0	0.00 €	0.25	1.45 €
delicata	kg	2.60 €	II	0	0.00 €	0.5	1.30 €
P d t	kg	1.70 €	III	0	0.00 €	1	1.70 €
betterave cuite	kg	4.00 €	I	0.4	1.60 €	0	0.00 €
epinard	kg	4.60 €	I	0	0.00 €	0.6	2.76 €
chou pontoise	kg	2.30 €	III	0	0.00 €	1	2.30 €
radis noir	kg	2.50 €	I	0.4	1.00 €	0.4	1.00 €
oignon	kg	2.60 €	III	0.6	1.56 €	0	0.00 €
carotte	kg	2.50 €	II	0.6	1.50 €	0.6	1.50 €
					8.53 €		13.76 €



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

Le gel s'est invité ces derniers jours à l'intérieur de la salle de préparation des paniers: nous avons constaté quelques traces de gel sur la périphérie de certains céleris.



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

Semaine 19: pas de panier

Etant donné la configuration très particulière de la semaine 19, mardi 8 et jeudi 10 mai étant fériés, nous ne pourrons pas assurer les livraisons. Tous les paniers sont suspendus