

Purée de pommes de terre et fanes de radis

Pour 2 personnes

Les fanes d'une botte de radis
4 grosses pommes de terre (de préférence à chair tendre)

1 échalote

Un peu de lait, beurre et/ou crème fraîche

Couper les fanes de radis et les laver.

Peler et couper les pommes de terre en dés.

Faire cuire dans une casserole remplie d'eau salée.

Ajouter les fanes au bout de 10 min de cuisson.

Prolonger la cuisson de 5 à 10 min. Saler et poivrer

Passer au presse-purée après la cuisson.

Ajouter plus ou moins de lait, beurre ou crème selon la consistance que l'on souhaite obtenir et mixer à nouveau.

Salade de carotte à la marocaine

Pour 4 personnes:

600g de carotte

1 bouillon cube de légumes

1 jus de citron

Huile d'olive

1 gousse d'ail finement hâchée

1 c. à café de cumin en poudre

Persil ou coriandre hâchée

Sel et poivre

Pelez et coupez les carottes en rondelles, faites les cuire environ 15 minutes dans un bouillon de légumes (elles doivent rester encore un peu croquantes).

Égouttez les et laissez les refroidir.

Arrosez les de jus de citron, l'ail en poudre, le sel et le poivre, l'huile d'olive et le cumin, ajoutez les herbes hachées et laissez mariner le tout au frais 30 minutes minimum.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 41

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Courgette	Kg	II	2.50	0.4	1	0.5	1.25
Tomate Paola	Kg	II	2,80	0.3	0.84	0.4	1.12
Carotte	Kg	III	2.40	0.6	1.44	0.8	1.92
Poireau	Kg	II	2.70	0.8	2.16		
Echalote	Kg	I	3.90	0.15	0.87		
Pomme de terre Variété Allians (chair ferme)	Kg	III	1.90	0.5	0.95	1	1.90
Potimarron	Kg	III	2.60			1.1	2.86
Aubergine	Kg	III	4.10			0.5	2.05
Radis rose	Botte	I	1.30	1	1.30		
Salade	Pièce	I	1.20			1	1.20
Navet	Kg	II	2.50			0.5	1.25
					8,56		13,55



Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)

Pour annuler un panier

Avant le lundi 8h

- un e-mail :
paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet

Un grand merci !

Merci beaucoup à toutes les personnes qui ont donné des meubles ou des affaires pour l'emménagement d'une de nos salariées. Cela lui a permis de parer au plus urgent et de s'installer dans son nouvel appartement le week-end dernier.

Un nouveau salarié sur le chantier

Nous accueillons cette semaine un nouveau salarié sur le chantier, l'équipe est donc composée de 16 personnes actuellement: 10 hommes et 6 femmes.

Pouvez-vous nous ramener les sachets kraft ?

Nous utilisons beaucoup de sachets kraft pour faire les paniers. Pour faire un peu d'économies de papier, pouvez-vous nous les ramener en les remettant dans vos cagettes vides ? Merci !



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr