

Chou rouge aux pommes

Pour 2 personnes:

1/2 chou rouge
25g de beurre
1/2 cuillère à soupe de vinaigre
1 pomme
1/2 cuillère à soupe de cassonade
Muscade râpée
1/4 de verre d'eau

Couper le chou rouge en fines lamelles et ôter les plus grosses côtes.

Les placer dans l'évier rempli d'eau et laver 2 fois. Egoutter dans une passoire.

Dans la cocotte-minute faire fondre le beurre à feu doux, puis ajouter le chou, sel et poivre.

Activer la cuisson et mélanger quelques minutes.

Ajouter le vinaigre, les pommes coupées en lamelles, un peu de muscade, la cassonade. Enfin l'eau.

Fermer la cocotte. Quand la pression est atteinte, cuire à feu doux pendant 25 minutes.

Velouté de céleri-rave

400g de céleri
300g de pomme de terre
1/2 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
15cl de crème fraîche
70cl de bouillon ou d'eau
Un peu de persil frais

Pelez le céleri-rave, les pommes de terre, la carotte, lavez-les puis coupez-les en cubes de 1 cm. Épluchez l'oignon et la gousse d'ail et hachez-les finement. Faites les revenir dans l'huile d'olive avec la carotte. Mélangez bien le tout et laissez dorer.

Ajoutez les cubes de céleri rave et de pommes de terre dans la casserole et mélangez. Ensuite versez le bouillon de volaille ou de légume préalablement chauffé dans une autre casserole. Portez à ébullition, couvrez, baissez à feu doux et laissez mijoter jusqu'à ce que le céleri et les pommes de terre soient tendres (environ 15-20 min).

Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un velouté et ajoutez la crème fraîche. Servez votre velouté de céleri rave bien chaud, avec un peu de persil frais sur le dessus et accompagnez-le de tartines bien gourmandes par exemple !

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 45

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Céleri rave	Kg	III	2.40	0.6	1.44		
Tomate Paola	Kg	II	2.80			2.8	1.40
Poivron	Kg	II	3.90	0.25	0.98		
Mesclun	Kg	I	12	0.2	2.40	0.25	3
Chou rouge	Kg	III	2.40	0.6	1.44	1.5	3.6
Courge musquée	Kg	II	2.40	1	2.40		
Epinard	Kg	I	4.40			0.7	3.08
Aubergine	Pièce	II	4.10			0.15	0.62
Poireau	Kg	III	2.70			0.7	1.89
					8,68		13,59



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



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Deux nouveaux salariés sur le chantier

Nous accueillons deux nouveaux salariés sur le chantier : Pierre-Alain et Aslan. Deux autres personnes ont terminé leur contrat courant du mois de septembre et du mois d'octobre.

Vente de tomates vertes:

Il nous reste des tomates vertes à vendre! Au prix de 1,5 euros le kilo. Si vous souhaitez en commander faites nous parvenir vos envies par mail ou par téléphone.