

Navets boule d'or rôtis au miel

Pour 2 personnes:

3 navets boules d'or
2 gousses d'ail
1/2 c. à café de gingembre moulu
Thym frais en branche
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
1 c. à soupe de miel .

Peler les navets boules d'or et les tailler en morceaux disposer dans un plat allant au four
Ajouter l'huile d'olive, le sel, le poivre, le gingembre, le miel, le thym et l'ail entier.
Mélanger le tout puis placer au four à 200° pendant 25 min
Déguster tiède

Beaucoup de légumes d'hiver sont excellents rôtis : n'hésitez pas à ajouter des pommes de terre, topinambours, oignons, carottes, etc.

Sablés poivron, parmesan, origan

2 poivrons
200 g de parmesan râpé fin
75 g de beurre
200 g de farine
Un peu d'origan frais ou séché
1 gousse d'ail
Huile d'olive

Lavez puis coupez vos poivrons en petits dés. Faites-les rissoler avec un peu d'huile d'olive et l'ail pressé. Salez et poivrez.

Préparez la pâte à sablés. Mélangez à la main ou au robot, le parmesan râpé, le beurre coupé en morceaux, un peu d'origan et la farine.

Ajoutez à cette pâte les dés de poivrons marinés préalablement égouttés sur un papier absorbant.

Étalez cette pâte au rouleau ou à la main, et coupez-la en petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.

Posez les ronds sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Enfournez-les pour 10 minutes à 180°.

Sortez-les dès qu'ils sont légèrement dorés.
Dégustez tiède ou froid.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 47

| Légumes | Unité | Cons | PrixUnit | Duo | Mont | Famille | Mont |
|------------------|-------|------|----------|-----|-------------|---------|--------------|
| Chou romanesco | Pièce | II | 2.80 | 1 | 2.80 | 1 | 2.80 |
| Navet boule d'or | Kg | II | 2.50 | 0.2 | 0.50 | 0.3 | 0.75 |
| Oignon jaune | Kg | III | 2.50 | 0.4 | 1 | | |
| Poivron | Kg | II | 3.90 | 0.3 | 1.17 | | |
| Topinambour | Kg | II | 2.40 | 0.3 | 0.72 | | |
| Coriandre | Botte | I | 1.20 | 1 | 1.20 | | |
| Salade | Pièce | I | 1.20 | 1 | 1.20 | 1 | 1.20 |
| Chou rouge | Kg | III | 2.40 | | | 0.7 | 1.68 |
| Epinard | Kg | I | 4.40 | | | 1 | 4.40 |
| Poireau | Kg | II | 2.70 | | | 1 | 2.70 |
| | | | | | 8,59 | | 13,53 |



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

Les actualités des Jardins : une semaine froide !

Du côté des récoltes : pour les protéger du gel, nous allons récolter cette semaine toutes les betteraves qui seront stockées sous la paille. Les autres légumes au champ (poireau, carotte, radis d'hiver, choux) ne craignent pas les premières gelées. Les chicorées pain de sucre ont été recouvertes d'un voile de protection.

Du côté des plantations et semis : nous avons semé la semaine dernière sous serre la 2e série de carottes pour le printemps. Nous avons planté sous serre la 3e série de mâche (la 1ère a été entièrement récoltée, la 2e pousse sous serre, les 4e et 5e sont en préparation).

Les chantiers de l'hiver : Nous avons commencé la taille des arbres, la réparation de certaines serres, le rangement et le tri dans les serres de stockage.