

## Gratin de courge

Pour 4 personnes:

600g de courge

2 œufs

2 cuillères à soupe de  
crème fraîche

100g de gruyère

Muscade

Poivre et sel

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

### Etape 1

Faire cuire la courge dans une cocotte pendant 15 minutes. Après la cuisson, faire égoutter la courge afin qu'elle ait rendu toute son eau.

(Dans l'idéal, la laisser s'égoutter plusieurs heures)

### Etape 2

Mélanger les œufs, la crème, la moitié du gruyère, le sel, le poivre et une pointe de noix de muscade râpée. Mélanger cette préparation à la courge. Mixer le tout.

### Etape 3

Verser dans un plat à gratin et parsemer du reste du gruyère. Faire cuire 30 min dans le four à 200°C.

## Velouté de châtaignes, pommes et céleri

Pour 4 personnes:

600 g de châtaignes cuites au naturel (en bocal par exemple)

1 litre de bouillon de volaille

150 g de céleri rave

1 petit poireau

1 oignon

2 pommes golden ou reinette

Laurier et thym

12 cl de crème fleurette

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et Poivre, noix de muscade

Eplucher et hacher finement l'oignon. Hacher finement le blanc de poireau. Eplucher les pommes et retirer le trognon, les couper en cubes. Couper le céleri rave en cubes.

Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une grande casserole

Faire revenir les blancs de poireaux, les cubes de pomme, les cubes de céleri et l'oignon, pendant 10 minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter les châtaignes, le thym et le laurier. Saupoudrer d'une pincée de noix de muscade en poudre.

Recouvrir le tout avec le bouillon de volaille. Porter à ébullition puis réduire le feu et laisser cuire 40 minutes à couvert.

Retirer le thym et le laurier. Mixer la soupe et ajouter la crème fleurette, saler et poivrer Bien mélanger.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 48

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Pomme de terre	Kg	III	1.90			0.8	1.52
Carotte	Kg	III	2.40	0.7	1.68	0.7	1.68
Céleri-rave	Kg	III	2.40	0.65	1.56		
Courge musquée de Provence	Kg	II	2.40	1	2.40	1.5	3.60
Poireau	Kg	II	2.70	0.8	2.16		
Radis	Kg	II	2.40	0.3	0.72		
Chicorée pain de sucre	Pièce	I	2.50			1	2.50
Choux de Bruxelles	Kg	III	4.40			0.5	2.20
Poivron	Kg	II	3.90			0.25	0.98
Chou rave	Pièce	II	1.20			1	1.20
					<b>8,52</b>		<b>13,68</b>



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

### **Appel à bénévoles !**

L'hiver arrive et nous avons moins de travail dans les champs, donc plus de temps pour mettre en place certains chantiers ou activités avec les salariés.

**Nous cherchons des bénévoles pour :**

- de la conversation en français avec les salariés non-francophones
- de l'aide à la préparation du code de la route
- des simulations d'entretien (pour un stage, un emploi, une formation)
- un appui technique pour des chantiers de bricolage : construction d'étagères en bois pour la salle paniers, et construction de toilettes sèches.

Si vous avez un peu de temps en journée, c'est l'occasion de créer davantage de liens avec les Jardins et les salariés!