

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 | | | 1 | 1.90 |
| Carotte | Kg | III | 2.40 | 0.6 | 1.44 | 0.8 | 1.92 |
| Céleri-rave | Kg | III | 2.40 | 0.8 | 1.92 | | |
| Courge musquée ou longue de Nice | 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 | | | 0.25 | 3 |
| Tomate paola | Kg | I | 2.80 | | | 0.45 | 1.26 |
| Poivron | Kg | II | 3.90 | | | 0.3 | 1.17 |
| Chou rave | Pièce | II | 1.20 | | | 1 | 1.20 |
| | | | | | 8,64 | | 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



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!