

Des poivrons en hiver ?!!

Nous avons vidé la serre de poivrons juste avant Noël, pour laisser la place aux pommes de terre primeur, mais il restait encore beaucoup de poivrons sur les pieds, ce qui explique que vous en ayez encore dans les paniers cette semaine. C'est la dernière fois!

Quelques idées recette :
en tartinaade, sur une pizza, pour un poulet basquaise.

Ou une recette originale testée et approuvée par le Jardin de Cocagne du Theil-de-Bretagne :

Cookies aux poivrons

2 poivrons
100 g de beurre
1 œuf
200 g de farine
50 g de parmesan râpé
Sel et poivre

Coupez les poivrons en petits dés. Dans un saladier, mélangez le beurre mou, l'œuf et la farine. Ajoutez le parmesan et les poivrons, salez et poivrez.

A l'aide de 2 cuillères, formez des petites boules de pâte et disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement et enfournez pour 20 minutes à 180°C

Flan de courge longue de Nice

1 kg de courge longue de Nice
4 œufs
1/4 de litre de lait entier
80 g de gruyère râpé
2 c. à soupe de ciboulette
sel et poivre du moulin
2 belles pincées de piment d'Espelette
1 peu d'huile d'olive

Préchauffer le four à 180°C.
Peler le morceau de courge longue de Nice puis le découper en tranches d'1 cm d'épaisseur. Tailler chaque rondelle en 6 ou 8 petits morceaux. Les mettre dans le papier de cuisson vapeur spécial micro-onde et les cuire environ 7 minutes.

Pendant ce temps, battre les œufs avec le lait dans un saladier. Ajouter la ciboulette, le piment d'Espelette, assaisonner et mélanger le tout.

Badigeonner un plat à gratin d'huile d'olive avant d'y déposer les dés de courge cuits à la vapeur. Saler, poivrer et mélanger délicatement. Verser dessus le mélange œufs/lait. Saupoudrer le gruyère râpé.

Enfourner 20 minutes à 180°C. Passer ensuite le plat sous le grill quelques minutes pour faire gratiner le dessus.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes
Année 2019 — Semaine 1

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Poireau	Kg	II	2.70	0.9	2.43		
Navet	Kg	III	2.50	0.4	1		
Poivron	Kg	I	2.50			0.5	1.25
Chou rouge	Kg	II	2.30	0.8	1.84		
Courge musquée ou longue de Nice	Kg	II	2.40	1	2.40	1.5	3.60
Radis noir rond	Kg	III	2.40	0.4	0.96		
Carotte	Kg	III	2.40			1	2.40
Chou de Bruxelles	Kg	II	4.40			0.6	2.64
Mâche	Kg	III	12			0.2	2.40
Radis rose	Botte	I	1.30			1	1.30
						8.63	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

Bonne année 2019 !

L'équipe des Jardins vous souhaite une très bonne année 2019. On l'espère prolifique en légumes et recettes savoureuses, et porteuse de beaux projets pour vous comme pour les Jardins et surtout les salariés en insertion.

Les deux semaines des vacances scolaires sont plus calmes en terme d'activité : moins de paniers à livrer et pas de marché de Pacé les mercredis. Du côté des cultures : nous allons planter les pommes de terre primeur et la 5e série de mâche. Betterave, fenouil, chou rave primeur ont été semés. Les 2 premières séries de carotte primeur poussent et la 3e série sera semée début janvier.

Nous allons profiter de ce calme relatif du début d'année pour faire quelques réparations dans les serres et ranger et trier l'atelier de bricolage et de stockage.

Appel à bénévoles !

Pour rappel, nous cherchons des bénévoles cet hiver 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.