

Chutney de courge longue de Nice

Pour 1 pot a confiture:

- 1 cuil à soupe d'huile d'olive,
- ½ oignon rouge ciselé,
- 1 gousse d'ail écrasée,
- le zeste d'une orange,
- 30 ml de jus d'orange ,
- 500 gr de courge longue de Nice épluchée,
- 2 feuilles de laurier,
- 1 branche de romarin, du thym
- 125 ml de vinaigre de cidre,
- 165 gr de sucre cassonade

Éplucher la courge, la couper en petits morceaux.

Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter l'oignon, l'ail et laisser cuire 4/ 5 min.

Ajouter : zeste d'orange , romarin , jus d'orange, vinaigre, courge, laurier, sucre, sel.

Porter à ébullition puis réduire le feu et faire cuire 40 minutes en remuant régulièrement.

Pour une utilisation rapide, ce chutney peut se conserver quelques jours au réfrigérateur dans un récipient fermé. Pour le conserver plus longtemps et attendre les fêtes, stériliser dans un pot de confiture.

Ce chutney accompagne très bien une viande froide voire une tranche de foie gras . il peut également être servi en apéritif sur des tranches de pain grillé avec des copeaux de parmesan ou sur du fromage de brebis.

TZATZIKI DE RADIS NOIR

Pour 4 personnes:

- 1 radis noir
- 1 yaourt
- 1 branche de menthe
- Huile d'olive et sel

Préparation

Eplucher le radis noir puis le râper finement.

Dans un bol mélanger le radis noir avec le yaourt et la menthe ciselée.

Assaisonner le tout avec de l'huile d'olive et du sel.

Servir sur des petits toasts à l'apéritif..

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2018 — Semaine 50

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Pomme de terre	Kg	III	1.90			1	1.90
Carotte	Pièce	II	2.40	0.7	1.68	0.7	1.68
Courge longue de nice	Kg	II	2.40	0.9	2.16	0.9	2.16
Epinard	Kg	II	4.40			1	4.40
Mâche	Kg	I	12.00	0.15	1.80	0.2	2.40
Poireau	Kg	II	2.70	0.8	2.16		
Radis noir	Kg	III	2.40	0.3	0.72	0.4	0.96
					8,52		13,50



Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)

Provenance des carottes: Polder Finistère

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.

Un panier pour la semaine de Noël ?

N'oubliez pas de nous prévenir si vous souhaitez un panier en semaine 52 !

Merci de nous envoyer par mail ou téléphone si vous désirez un panier cette semaine.

Pour les dépôts du mardi, il sera livré le mercredi 26 décembre. Il y a des changements pour certains dépôts, merci de vous reporter au tableau envoyé par email.

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