

Céleri-rave roti, crème yaourt à l'ail

Pour 4 personnes:

1 gros Céleri-rave coupé en petit cube
2 ou 3 gousses d'ail
1 yaourt nature
2 cuillerées à soupe de persil plat
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Préchauffez le four à 180°. Déposez le céleri et l'ail dans un plat allant au four.

Arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez.

Étalez en une couche uniforme et faites cuire au four pendant 1 heure en remuant de temps en temps.

Récupérez les gousses d'ail, pressez-les pour en extraire la pulpe. Mélangez-la avec le yaourt et la moitié du persil. Salez poivrez.

Transférez le céleri dans un saladier, versez la crème de yaourt par-dessus, mélangez délicatement.

Vérifiez l'assaisonnement et saupoudrez du reste de persil avant de servir.

Salade de carottes et radis noir à la coriandre

Pour 4 personnes:

1 radis noir bien ferme
3 carottes
1/2 bouquet de coriandre fraîche
1 c.a.s de miel liquide
1 c.a.s d'huile de sésame
1 c.a.c de gingembre râpé
1 c.a.s de sauce soja
1 c.a.s de vinaigre de cidre
Sel, poivre

Etape 1

Râper le radis noir et les carottes de la même façon.

Etape 2

Ciseler la coriandre et la mettre dans un bol différent avec tous les autres ingrédients.

Etape 3

Goûter la sauce ainsi faite et vérifier l'assaisonnement, s'il convient alors verser sur les légumes râpés et bien mélanger le tout.

Etape 4

Servir bien frais.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 4

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Poireau	Kg	II	2.70			1	2.70
Radis noir rond	Kg	III	2.40			0.5	1.20
Carotte	Kg	III	2.40	0.8	1.92	1	2.40
Céleri-rave	Kg	III	2.40	0.8	1.92		
Mesclun	Kg	I	12			0.2	2.40
Chou cabus blanc	Kg	III	2.30	0.8	1.84		
Pomme de terre	Kg	III	2.00	0.8	1.60	1	2.00
Coriandre	Botte	I	1.20			1	1.20
Chou rouge	Kg	II	2.30			0.7	1.61
Oignon jaune	Kg	III	2.50	0.5	1.25		
					8.53		13.51



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

Merci de ramener les cagettes en bois !

Nous manquons de cagettes en bois pour faire les paniers, nous vous remercions de bien laisser ou ramener votre cagette sur le lieu de dépôt. Et nous acceptons aussi les dons de cagettes si vous en avez en plus !

Actu des Jardins

Le nouveau tracteur est arrivé. Grâce à une subvention de Rennes métropole et de la fondation Bruneau via le réseau de cocagne et une partie d'autofinancement, nous avons pu acheter un nouveau tracteur. Ce qui va nous être bien utile pour pouvoir préparer le sol dans peu de temps pour vos légumes de cet été.

Composition du mesclun

Mizuna rouge et verte, moutarde, jeunes pousses de chou de Chine, pourpier variété Claytone de Cuba



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr