

Blinis de topinambours

Pour 10 Blinis:

400 gr de topinambours
20 gr de farine de riz
20 gr de farine de blé
2 oeufs
huile de tournesol

– Pelez les topinambours et coupez-les en petits morceaux. Portez une casserole d'eau salée à ébullition et plongez-y les dès de topinambour. Laissez cuire environ 15-20 min jusqu'à ce que les morceaux soient bien tendres.

– Une fois cuit, écrasez/mixez le topinambour afin d'obtenir une purée. Incorporez les deux farines, les jaunes d'œufs et assaisonnez. Montez les blancs d'œufs en neige puis ajoutez les délicatement à la préparation avec une maryse. La pâte à blinis est prête.

– Huilez et chauffez une poêle, puis versez une louche de pâte au centre (vous pouvez vous aider d'un emporte pièce pour que les blinis soient plus réguliers). Laissez dorer quelques instants sur chaque face. Répétez l'opération jusqu'à épuisement.

A déguster avec une salade (de mesclun par exemple!) et des crudités; ou en accompagnement d'une soupe (de poireaux!)

Feuilles de chou farci

Pour 4 personnes

- environ 1 kg de chou
- 250g de viande hachée de boeuf
- 250g de chair à saucisse
- 2 oignons, 1 échalote
- 1 càs de chapelure
- 1 petit oeuf
- sel, poivre, paprika
- 20g de beurre
- 3 dl de bouillon de légumes

Sélectionner une quinzaine de belles feuilles de chou à farcir. Mettre également de côté 4 feuilles un peu moins belles qui composeront la farce. Plonger les feuilles de chou à farcir dans l'eau bouillante, laisser les cuire 2 à 3 minutes puis les passer sous une eau très froide et les laisser égoutter. Préparer la farce: dans un saladier mélanger la chair à saucisse, la viande hachée, les 4 feuilles de chou hachées, 1 oignon et l'échalote hachés, l'oeuf entier et la chapelure. Saler, poivrer et saupoudrer d'un peu de paprika. Hacher l'autre oignon et réserver. Prendre une feuille de chou et retirer la partie plus épaisse de la tige, en bas de la feuille, avec un couteau. Déposer un peu de farce au milieu, rabattre les côtés et la rouler. Répéter l'opération pour toutes les feuilles.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon haché. Poser les feuilles de chou farcies dans la cocotte, sans les superposer. Verser le bouillon chaud et laisser cuire à couvert 30 à 40 min.

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 5

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Poireau	Kg	II	2.70	0.9	2.43		
Topinambour	Kg	III	2.40	0.4	0.96		
Radis noir	Kg	III	2.40	0.4	0.96		
Mesclun	Kg	I	12	0.17	2.04		
Chou frisé	Kg	II	2.30	1	2.30	1.4	3.22
Betterave cuite	Kg	I	4.00			0.4	1.60
Persil	Botte	I	1.20			1	1.20
Epinard	Kg	II	4.40			1	4.40
Oignon jaune	Kg	III	2.50			0.5	1.25
Céleri-rave	Kg	III				0.8	1.92
					8.69		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

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. *Besoin de cagette pour allumer votre feu ?* Plutôt que d'utiliser la cagette du panier, venez récupérer des cagettes cassées aux Jardins !

Actu des Jardins

La planification de la nouvelle saison est presque finie. En réponse au sondage, nous avons prévu des brocolis, des choux fleurs et de la patate douce pour l'automne prochain, et nous tenterons le melon cet été.

Il y a actuellement 15 salarié.e.s aux Jardins, 5 femmes et 10 hommes. L'équipe est un peu réduite en hiver, et nous profitons de cette période creuse pour que les salarié.e.s non francophones participent au marché hebdomadaire à Pacé en binôme avec un.e salarié.e francophone et un.e encadrant.e.

Composition du mesclun

Mizuna verte, moutarde, jeunes pousses de chou de Chine, namenia, roquette