

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!)

Gratin de panais à la fourme d'Ambert

Pour 2 personnes:

250g de panais épluchés
170ml de crème fraîche liquide
25g de fourme d'Ambert
1 dizaine de noisette
Sel (juste un peu)
Noix de muscade
1 gousse d'ail

Préchauffez le four à 180°.

Frottez les parois du plat à gratin avec la gousse d'ail.

Epluchez les panais et coupez-les en rondelles de 2 à 3mm d'épaisseur.

Détaillez la fourme d'Ambert en petit dés.

Dans le plat, disposez une première couche de rondelles de panais. Salez et saupoudrez de noix de muscade. Répartissez quelques cubes de fourme d'Ambert.

Répétez ces opérations jusqu'à arriver en haut du plat à gratin.

Terminez par répartir les derniers morceaux de fourme d'Ambert.

Versez la crème liquide et, à l'aide d'une fourchette, tassez pour que la crème s'infiltre entre toutes les couches du gratin.

Concassez grossièrement les noisettes et répartissez-les sur le gratin.

Enfournez pendant 40 minutes. Si le dessus du gratin commence à brunir, recouvrez le plat de papier aluminium.

Le gratin est cuit quand la lame d'un couteau s'y enfonce facilement.

Laissez reposer 5 minutes. Servez.

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	0.8	2.16		
Topinambour	Kg	III	2.40	0.4	0.96	0.5	1.20
Panais	Kg	III	2.50	0.4	1	0.5	1.25
Radis noir	Kg	III	2.40	0.4	0.96		
Mesclun	Kg	I	12	0.15	1.80		
Chou frisé	Kg	II	2.30	0.7	1.61	1.2	2.76
Betterave cuite	Kg	I	4.00			0.4	1.60
Persil	Botte	I	1.20			1	1.20
Epinaud	Kg	II	4.40			1	4.40
Oignon jaune	Kg	III	2.50	0.4	1.25		
					8.49		13.66



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. Et nous acceptons aussi les dons de cagettes si vous en avez en plus !

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