

Chips de radis noir au paprika

Un gros radis noir (soit 250 - 300 g)
1 cuillère à soupe bombée de paprika fumé
30 cl d'huile d'olive environ
Sel

Préchauffer le grill à 220°. Éplucher le radis noir puis le détailler en fine tranches à l'aide d'une mandoline.

Dans un saladier, émulsionner le paprika fumé avec l'huile d'olive.

Ajouter les tranches de radis noir et bien mélanger afin que toutes soient imprégnées.

Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Parsemer de sel puis enfourner pour une grosse dizaine de minutes en les retournant à mi-cuisson.

Sortir les chips du four et les déposer sur du papier absorbant. Servir tiède.

Riz aux carottes et aux raisins (recette afghane)

Pour 6 personnes

1 kg de riz
700 g de carottes
250 g de raisins secs
500 g d'oignons émincés
5 gousses d'ail
1 c. à café de cardamome moulu
1 c. à café de cumin moulu
Huile, sel et poivre

Versez le riz dans un saladier, recouvrez d'eau froide et laissez tremper 1h. Mettez les raisins à gonfler dans un bol d'eau.

Faites chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les carottes coupées en rondelles et le cumin et laissez cuire 10 minutes. Ajoutez les raisins égouttés, prolongez la cuisson 2 minutes, et réservez dans un plat.

Faites chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive dans la même poêle et faites frire les oignons 10 minutes. Ajoutez l'ail et la cardamome, salez et prolongez la cuisson de 5 minutes.

Faites cuire le riz 10 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée. Egouttez. Versez la moitié du riz dans la casserole, ajoutez les carottes, les raisins, et le mélange d'oignons et d'ail. Salez, poivrez et recouvrez avec le riz restant. Faites cuire 15 minutes à feu doux et à couvert. Laissez reposer 10 minutes, mélangez et servez.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 7

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Poireau	Kg	II	2.70	1	2.70	1.2	3.24
Carotte	Kg	II	2.40			1	2.40
Radis noir	Kg	III	2.40	0.3	0.72		
Pomme de terre	Kg	III	1.90	0.7	1.33	1	1.90
Mesclun et mâche	Kg	I	12	0.180	2.16	0.2	3
Betterave cuite	Kg	II	4.00	0.4	1.60		
Chou rouge	Kg	III	2.30			0.7	1.61
Oignon jaune	Kg	III	2.50			0.6	1.38
					8.51		13.53



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

Provenance des carottes: Le marais sage à Bruz
Maraicher: Grégory Fauchon
Variété: Carottes de Chantenay
Certification C2 : 2e année de conversion vers l'AB

Provenance des pommes de terre: Coopérative Poder
Variétés: Allians chair ferme (peau jaune)
ou chair tendre (peau rosée)
Certification Agriculture Biologique

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 !

Pour les adhérents du Bar à Mines et du Bistrot de la cité : merci de laisser sur place la cagette en plastique

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