

## Tatin de navet nouveau au miel et romarin

### Pour 1 tarte:

750 g de petits navets nouveaux  
2 cuillères à soupe de miel liquide  
40 g de beurre  
1 branche de romarin frais  
1 pâte feuilletée

### Préparation:

Lavez les navets. Coupez-les en deux s'ils sont un peu gros. Faites fondre le beurre dans une casserole puis faites-y revenir les navets.

Lorsqu'ils sont légèrement dorés, versez la moitié du miel dessus, laissez caraméliser un petit peu. Ajoutez la moitié des brindilles de romarin et couvrez d'eau. Laissez cuire 10 à 15 minutes environ sur feu moyen.

Vérifiez la cuisson des navets en les piquants avec la pointe d'un couteau. Attention à ne pas trop les cuire. Ensuite égouttez-les.

Préchauffez le four sur thermostat 6 à 180°C.

Versez le restant de miel dans le fond du moule à tarte et partagez le reste des brindilles de romarin.

Rangez les navets en les serrant bien. Déposez la pâte sur la préparation en rentrant bien les bords vers l'intérieur. Piquez à la fourchette.

Glissez à four moyen pendant 20 à 25 minutes environ.

A la sortie du four, attendez quelques minutes avant de démouler la tarte en la retournant sur une assiette. Dégustez— la chaude ou tiède accompagnée de mâche.

## Chou braisé et carottes aux lardons

### Pour 4 personnes

1 chou  
4 carottes  
200g de lardons  
1 cube de bouillons de légumes  
3 gousses d'ail  
2 oignons  
Huile d'olive, sel, poivre

Mettre le chou à blanchir dans une grande casserole d'eau pendant quelques minutes. L'égoutter.

Éplucher et couper les carottes en rondelles.

Faire revenir l'oignon épluché et émincé dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les lardons.

Ajouter le chou émincé, les rondelles de carottes, les gousses d'ail épluchées, dégermées et coupées en deux puis le bouquet garni. Assaisonner et mouiller avec un verre de bouillon.

Couvrir et cuire 45 minutes.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 10

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Carotte	Kg	III	2.40	0.6	1.44	0.75	1.80
Blette	Botte	II	2.30			1	2.30
Navet nouveau	Botte	II	2.30	1	2.30	1	2.30
Chou rouge	Kg	III	2.30	0.6	1.38		
Mâche	Kg	I	12.00	0.2	2.40	0.25	3.00
Oignon rose	Kg	III	2.70			0.5	1.35
Persil	botte	I	1.20	1	1.20		
Chou frisé	Kg	III	2.30			1.2	2.76
					<b>8.72</b>		<b>13.51</b>



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](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)
- un coup de fil : 02 99 54 52 71
- sur votre espace adhérent sur le site internet

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

### Nouvelles des jardins:

Nous accueillons cette semaine deux nouveaux salarié-e-s. En comptant le prochain départ à la retraite d'un des salariés, il y a actuellement un groupe de 17 salariés en insertion au sein des jardins.

Ces 2 nouvelles arrivées vont avoir fort à faire car avec les beaux jours de la semaine dernière, nos légumes sous tunnel ont bien poussé mais les mauvaises herbes aussi.

Le beau temps de la semaine dernière nous a aussi permis de commencer le travail des champs. L'engrais vert semé à l'automne a pu être enfouit en prévision de la plantation de pomme de terre et d'oignons.

Enfin les échalotes pour l'été prochain ont déjà été planté (avec un mois d'avance par rapport à l'année dernière).



Tél. 02 99 54 52 71

site web : [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)