

## Millefeuille de betteraves et fromage frais

### Ingrédients:

4 betteraves cuites  
350 g de faisselle (ou fromage fouetté)  
1 c. à soupe de miel liquide  
2 c. à soupe de vinaigre balsamique  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
6 brins de persil  
sel, poivre

Égouttez la faisselle dans une passoire fine pendant 30 minutes. Versez le miel liquide dans un bol avec le vinaigre, l'huile, salez, poivrez et émulsionnez. Pelez les betteraves et coupez-les en rondelles assez épaisses. Mettez la faisselle égouttée dans un saladier, salez, poivrez et mélangez.

Sur une coupelle, posez une rondelle de betterave, recouvrez d'une couche de faisselle puis d'une rondelle de betterave. Montez le mille-feuille en totalisant quatre rondelles de betterave. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

Lavez et séchez les brins de persil.

Servez en arrosant les mille-feuille de betterave de sauce vinaigrette et en décorant avec le persil.

## Jardinière de légumes nouveaux

6 carottes nouvelles  
2 oignons blancs nouveaux  
6 navets en botte  
1/2 chou fleur  
1 laitue (facultatif)  
2 brins de thym  
1 bouillon de volaille ou de légumes  
10 cl de vin blanc sec  
Sel et poivre  
6 feuilles d'ail des ours (facultatif)  
40 g de beurre

Lavez les légumes (sans les éplucher!), coupez les carottes et les navets en 4, les oignons en 2 en ayant enlevé la tige, et séparez les petits bouquets de chou fleur.

Faites fondre le beurre dans une cocotte. Ajoutez les oignons, les carottes, les navets. Faites revenir 5 minutes puis mouillez à hauteur avec de l'eau. Ajoutez le bouillon de volailles (ou de légumes), le thym, salez et poivrez. Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes.

Lavez la quantité de salade souhaitée, le thym et l'ail des ours. Au bout des 15 minutes de cuisson, ajoutez le tout dans la cocotte.

Mouillez avec le vin blanc et complétez à hauteur avec de l'eau. Couvrez et faites cuire à nouveau 10 minutes. Vérifiez au bout de ce laps de temps si tous les légumes sont cuits et n'hésitez pas à laisser cuire 5 minutes de plus, et à découvert, s'il y a beaucoup de jus.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes  
Année 2019 — Semaine 15

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Betterave cuite	Kg	II	4.00	0.35	1.40		
Chou fleur	Pièce	III	2.20	1	2.20	1	2.20
Radis rose	Botte	I	1.30	1	1.30	1	1.30
Carotte nouvelle	Botte	II	2.50	1	2.50	1	2.50
Salade	pièce	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Oignon nouveau	Botte	I	2.30			1	2.30
Navet nouveau	Botte	II	2.30			1	2.30
Poireau	Kg	III	2.70		1	0.7	1.89
					<b>8.60</b>		<b>13.69</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



Tél. 02 99 54 52 71

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

### Nouvelles des jardins

Toutes les tomates ont été plantées la semaine dernière : tomate Paola (ronde classique), tomates anciennes noire de Crimée, rose de Berne et cornue des Andes, et tomates cerises rouges, oranges et noires. Un peu de patience désormais, nous espérons les voir rougir la première semaine de juillet.

Nous plantons les aubergines cette semaine.

En plein champ, nous commençons le jeu du chat et de la souris avec la pluie, pour préparer la terre et continuer à planter les oignons, puis la prochaine série de salades, et les pommes de terre.

Du côté de l'équipe, l'un des salarié.e.s quitte les Jardins pour commencer une formation agricole polyvalente de 3 mois, l'objectif étant de trouver du salariat agricole ensuite, en maraîchage ou en élevage.

Depuis un mois, une adhérente vient donner des cours de Français aux Jardins bénévolement, et forme ainsi un binôme avec Dominique, lui aussi bénévole en français depuis plusieurs années.