

## Terrine de carottes et courgettes

### Ingrédients :

3 courgettes moyennes  
3 carottes moyennes  
3 œufs  
300g de crème fraîche  
1 cuil. De Maïzena, 3 brins d'aneth  
Persil, 1 cuil.d'huile, Sel, poivre

Lavez les courgettes et coupez les extrémités. Taillez-les en quatre dans le sens de la longueur Saupoudrez-les de sel et mettez-les à dégorger 30mn  
Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Faites cuire les carottes à la vapeur, puis ajoutez les courgettes dégorgees et rincées.

Prolongez la cuisson de 5 mn.  
Laissez refroidir. Chauffez le four à 165°

Lavez le persil et l'aneth, essorez-les et hachez-les. Mélangez les œufs et la crème fraîche, incorporez la Maïzena, salez et poivrez. Ajoutez le hachis d'herbes et mélangez.

Huilez un plat à cake et tapissez-le de papier cuisson.

Versez une couche de crème aux herbes et disposez dessus la moitié des tronçons de courgettes et de carottes. Nappez de crème.

Disposez par-dessus le reste de courgettes et de carottes, puis versez le reste de crème.

Recouvrez le moule de papier cuisson/ aluminium

Mettez dans un bain-marie pendant une heure.

Laissez refroidir la terrine puis mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 12h.

## Orecchiette aux fèves et à la ricotta

Pour 4 personnes:

375g de pâtes orecchiette (petites pâtes dont la forme ressemble à des oreilles)  
300g de fèves  
200g de ricotta émiettée  
1 gousse d'ail écrasée  
125 ml de crème liquide  
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive  
1 cuillerée à café de zeste de citron  
finement râpé et 2 cuillerées à soupe de jus de citron  
feuilles de menthe fraîche grossièrement hachées

Ecossez les fèves. Faites les blanchir 2/3min dans l'eau bouillantes.

Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante, égouttez-les.

Pendant ce temps faites chauffer l'huile dans une poêle, faites-y revenir les fèves et l'ail jusqu'à ce que les fèves soient à peine cuites.  
Ajoutez la crème liquide, le zeste et jus de citron et laissez mijoter à découvert jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

Mélangez les pâtes, la sauce, la ricotta et la menthe et dégustez!

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 22

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Betterave crue	Kg	III	2.40	0.3	0.72		
Pomme de terre nouvelle	Botte	I	4.70	0.6	2.82	0.9	4.23
Carotte nouvelle	Botte	II	2.50	1	2.50	1	2.50
Salade	Pièce	I	1.20	1	1.20	2	2.40
Courgette	Kg	II	2.80	0.	1.12	0.6	1.68
Fève	Kg	II	4.00			0.7	2.80
					<b>8.51</b>		<b>13.61</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)

### Les fèves sont tachées?

Comme vous l'avez peut être lu la semaine dernière, avec l'hiver assez doux, les pucerons ont proliféré plus tôt et donc en plus grande quantité cette année.

Nous avons bien essayé de défendre nos fèves en les aspergeant d'un mélange savon noir, vinaigre blanc et eau. Malheureusement cela n'a pas suffi.

Les pucerons ont détruit une partie de nos plants et taché les cosses des plants survivants.

Rassurez vous les fèves a l'intérieur des cosses sont toujours très bonnes a manger.

Nous aurons une deuxième récolte avec nos fèves semées en plein champs qui sont très belles cette année car elles ont plus rapidement eu l'aide des coccinelles pour se défendre des ravageurs.

Moralité: les coccinelles sont plus fortes que nos mélanges...