

Gratin de polenta au poireau et au fromage

100g de polenta
20cl de crème liquide
40cl d'eau
Sel, poivre
1 poireau
1 oignon
100g de lardon (facultatif)
Fromage de votre choix (chèvre, emmental, raclette...)

Coupez le poireau et l'oignon en morceaux puis faites les cuire à la poêle dans un filet d'huile d'olive, en fin de cuisson ajoutez les lardons.

Dans une casserole portez le lait et la crème à ébullition, baissez le feu et versez la polenta dans la casserole, remuez jusqu'à ce que la polenta épaississe et prenne une consistance d'une purée.

Mélangez les légumes et la polenta, disposez dans un plat à gratin.

Coupez des fines tranches du fromage de votre choix et disposez-les sur la polenta aux poireaux, faites gratiner au four à 200°C pendant 20 minutes.

Risotto au potimarron et chèvre

300 g riz à risotto
300 g potimarron coupé en dés avec la peau
80 g fromage de chèvre cendré
50 g parmesan râpé
1 petit verre vin blanc sec
1 oignon jaune
1 L de bouillon (aux légumes)
Beurre
Sel, poivre

Mettre le potimarron dans une casserole et couvrir d'eau (un peu plus que le volume). Laisser cuire à feu moyen/doux 15 à 20 minutes le temps que le potimarron devienne tendre (si besoin, ajouter encore un peu d'eau en cours de cuisson). Mixer ensuite le tout pour obtenir une crème un peu dense (si besoin, selon la consistance, ajouter un peu d'eau). Saler et garder de côté.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé avec 20 g de beurre. Dès qu'il colore, ajouter le riz, il doit devenir translucide. Verser le vin et laisser évaporer. Verser ensuite le bouillon bien chaud (réchauffé donc), une louche après l'autre, en ayant soin de ne verser la suivante que lorsque la précédente est bien absorbée. Mélanger régulièrement à l'aide d'une cuillère. Le riz doit devenir fondant mais légèrement ferme à coeur. Il faudra environ 20 minutes. Cinq minutes avec la fin de la cuisson, incorporer la purée de courge tout en mélangeant afin que le riz se colore.

Eteindre, incorporer le chèvre puis le parmesan et laisser reposer une minute. Servir bien chaud.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 43

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Courge potimarron (variété orange ou green hokkaido)	Kg	III	2.70	0.7	1.89	1	2.70
Carotte	Kg	III	2.50			0.8	2
Tomate paola	Kg	II	2.80			1	2.80
Pomme de terre	Kg	III	1.90			1	1.90
Tomate ancienne	Kg	I	3.80			0.5	1.90
Patate douce	Kg	II	4.50	0.6	2.70		
Mâche	Kg	I	12	0.2	2.40		
Poireau	Kg	II	2.70	0.6	1.62		
Mesclun	Kg	I	12			0.2	2.40
					8.61		13.70

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

Conservation et consommation des patates douces

Pour assurer une bonne conservation et un goût plus sucré de vos patates douces, il faut les garder au chaud dans votre cuisine. Nous vous conseillons d'attendre quelques jours pour les manger afin que leur goût sucré se développe davantage. Nous n'avons pas de pièce adéquate pour les faire mûrir et les conserver correctement aux jardins, c'est pourquoi nous vous conseillons de le faire chez vous !

C'est la première année que nous cultivons des patates douces aux Jardins, n'hésitez pas à nous dire si vous les avez trouvées bonnes ! (tout en sachant qu'elles seront forcément un peu moins sucrées que celles importées des pays chauds...)

Normalement chaque panier Duo et Famille (mardi et jeudi) en a reçu une fois dans son panier.