

## Cake potimarron, raisin, amande

250 g de potimarron râpé  
225 g de farine  
1 c à de levure chimique  
1 c à c de de cannelle moulu  
1 c à c de gingembre moulu  
150 g de sucre de canne brun non raffiné  
25 g de sucre  
60 g d'amandes concassées  
75 g de raisins secs  
15 cl d'huile de tournesol  
3 œufs  
Un peu d'amandes concassées et de cassonade pour le dessus du gâteau.

Préchauffez votre four à 165 °C et huilez votre moule à cake.

Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure, les épices, les sucres, le potimarron râpé, les raisins et les amandes.

Dans un autre bol, battez les œufs au fouet, ajoutez l'huile petit à petit, tout en continuant à battre.

Versez sur le premier mélange et mélangez jusqu'à ce que l'on ne voit plus la farine.

Versez dans le moule à cake huilé, parsemez la surface du cake avec des amandes et de cassonade et enfournez pour 50 minutes à une heure.

Vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau au centre du gâteau, elle doit ressortir sèche.

Attendez 15 minutes puis démoulez le gâteau sur une grille.

## Gratin de céleri à la tomate

1 céleri-rave  
2 verres de riz  
12 cerneaux de noix  
6 tomates  
1 citron  
parmesan râpé ou chapelure  
huile d'olive  
Sel

Couper les tomates en dés dans une poêle chaude avec un peu d'huile et laissez réduire en sauce.

(ou utilisé les sauces tomates que vous avez pensé à faire avec nos tomates de cet été...)

Pendant ce temps, éplucher le céleri, le couper en morceaux et le cuire à l'eau salée et légèrement citronnée, sans qu'il tombe en purée : il doit rester un peu ferme.

Cuire le riz.

Huiler un plat à gratin.

Étaler une couche de riz au fond, couvrir d'une couche de céleri et recommencer.

Napper de sauce tomate.

Poser les cerneaux de noix.

Saupoudrer de parmesan râpé ou de chapelure.

Mettre à gratiner à four chaud environ 10 min.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 46

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Céleri	Kg	III	2.50	0.5	1.25	0.8	2.00
Epinaud	Kg	I	4.40	0.6	2.64	0.8	3.52
Oignon jaune	Kg	III	2.50			0.5	1.25
Pomme de terre	Kg	III	1.90	1	1.90	1	1.90
Radis noir	Kg	III	2.40	0.3	0.72	0.4	0.96
Salade	Pièce	I	1.20			1	1.20
Poireau	Kg	II	2.70			1	2.70
Pomme	Kg	II	2.50	0.8	2.00		
					<b>8.51</b>		<b>13.53</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)

### Changement des livraisons pour les vacances de Noël

Nous vous avons envoyé un mail la semaine dernière à ce sujet (Si vous ne l'avez pas vu, merci de surveiller vos spams).

Il n'y aura pas de panier en semaine 52. Etant donné que certains dépôts seront fermés en semaine 1, un tableau résumant les jours et les lieux de dépôts est disponible via ce mail.

Merci de le consulter pour prévenir tout désagrément.

### Formation: « conduite en sécurité des tracteurs agricoles »

Cette semaine, 6 de nos salariés vont être amenés à faire une formation de 3 jours sur la conduite des tracteurs. Cette formation va pouvoir permettre à certains de nos salariés pas très à l'aise avec la conduite de se lancer.

La formation va aussi permettre de pouvoir atteler ou désatteler les outils en toute sécurité car cet exercice peut souvent présenter un danger potentiel.

Six autres salariés feront la même formation courant décembre.