

Chou de Pontoise sauté au beurre salé

Ingrédients :
1 chou de pontoise
20 g de beurre demi-sel
1 grosse poignée de noisettes concassées
sel et poivre
Facultatif: quelques tranches de magret fumé

Préparation :
Laver le chou en le passant rapidement sous l'eau pour ôter la terre restante.

Retirer les premières feuilles et détailler le chou en fines lamelles. Dans une grande poêle ou une sauteuse, faire fondre le beurre demi-sel. Ajouter le chou et le faire revenir rapidement en remuant très fréquemment afin que les lamelles de chou soient bien enrobées de beurre.

Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les feuilles soient cuites mais encore croquantes. Compter environ 10 minutes.

Dans une autre poêle, griller à sec des noisettes concassées jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Lorsque le chou est cuit, ajouter les noisettes grillées et, si vous le souhaitez, ajouter les tranches de magret.

Saler et poivrer. Servir bien chaud.

Gratin de longue de Nice façon dauphinois

Ingrédients :
1 morceau de courge longue de Nice
2 gousses d'ail
20cl de lait
20cl de crème entière liquide
2 pincées de muscade
2 noix de beurre
Sel
Poivre
1 mandoline (c'est mieux pour faire des tranches régulières)

Préparation :
Préchauffez votre four à 180 °
Pelez et fendez le morceau de courge en deux à l'aide d'une mandoline (ou d'un bon couteau), couper des tranches de 2 mm d'épaisseur environ.

Dans une jatte, mélanger le lait et la crème et y ajouter 2 gousses d'ail écrasées, la muscade, le sel et le poivre.

Couper les gousses d'ail en deux et frotter le plat à gratin.

Disposer les rondelles de courge. Verser le mélange de lait et de crème sur les rondelles.

Ajouter quelques copeaux de beurre et faire cuire au four pendant environ 45 minutes.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 48

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Blette	Botte	I	2.00	1	2.00		
Potimarron	Kg	III	2.70			1.3	3.51
Oignon jaune	Kg	III	2.50	0.4	1.00		
Pomme de terre	Kg	III	1.90			1	1.90
Chou de Pontoise	Kg	II	2.30			0.7	1.61
Navet	Kg	III	2.40			0.6	1.44
Radis daïkon	Kg	III	2.40	0.4	0.96		
Carotte	Kg	III	2.50	0.7	1.75	1	2.50
Poireau	Kg	III	2.70			1	2.70
Courge longue de Nice	Kg	II	2.50	1.2	2.88		
					8.59		13.66

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

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.

Nouvelles des jardins:

Nous accueillons aujourd'hui un nouvel arrivant aux jardins. Celui-ci vient remplacer plusieurs départ pour raison médicale.

Nous avons donc en ce moment 15 salariés: 8 hommes et 7 femmes.

Sinon au niveau des cultures, avec le froid les légumes feuilles (épinard, mesclun ...) ont eu du mal à pousser. Les blettes s'en sortent le mieux mais ont une cote un peu petite. C'est pourquoi nous avons baissé le prix de la botte par rapport à d'habitude (2€ au lieu de 2€30).