

Rösti au céleri-rave

400 g de pommes de terre farineuses
200 g de céleri rave
1 verre d'eau
sel, poivre
60 g de gruyère ou comté râpé (facultatif)

Préchauffez le four à 180°C.

Brossez et pelez les pommes de terre (sans les laver) et le céleri rave. Râpez-les en gros filaments.

Mélangez dans un grand saladier, avec un verre d'eau et le fromage râpé. Salez, poivrez, épicez à votre goût. Étalez la préparation dans un moule à tarte, en tassant bien.

Mettez la galette au four à température moyenne pendant 25 à 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite. Servez dès la sortie du four.

Vous pouvez aussi faire frire à la poêle, en petites galettes, dans de l'huile. Pour une saveur plus ancienne assaisonnez avec un peu de noix de muscade râpée et une cuillère à soupe de persil haché. Pour en faire un plat complet, ajoutez des lardons ou des rondelles de saucisses de porc à rôtir dans le mélange.

Chou braisé aux carottes et aux lardons

0,5 kg ou 1 chou entier
2 Carottes
100g Lardons
1 Bouillon cube
1 Filet d'huile d'olive
1 Bouquet garni
2 gousses d'ail
1 oignon
Sel
Poivre

Mettre le chou à blanchir dans une grande casserole d'eau pendant quelques minutes. L'égoutter.

Éplucher et couper les carottes en rondelles.

Faire revenir l'oignon épluché et émincé dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les lardons.

Ajouter le chou émincé, les rondelles de carottes, les gousses d'ail épluchées, dégermées et coupées en deux puis le bouquet garni. Assaisonner et mouiller avec un verre de bouillon.

Couvrir et cuire 45 minutes.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 49

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Céleri-rave	Kg	III	2.50	0.6	1.50	0.8	2
Poireau	Kg	II	2.70	1	2.70		
Radis noir	Kg	III	2.40	0.5	1.20		
Chou de Pontoise	Kg	II	2.30	0.6	1.38		
Mesclun (duo), mâche (famille)	Kg	I	12.00	0.15	1.80	0.2	2.40
Radis daïkon/noir	Kg	III	2.40			0.6	1.44
Chou de Bruxelles	Kg	II	4.40			0.5	2.20
Epinaud	Kg	I	4.40			0.7	3.08
Courge musquée ou bleue de Hongrie	Kg	II	2.40			1	2.40
Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)					8.58		13.52



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 et sur notre site internet. **Merci de le consulter !**

Les variétés de courges aux Jardins

Nous avons cultivé cette année : potimarron, butternut, courge musquée, bleue de Hongrie, rouge vif d'Etampes, longue de Nice, patidou.

Il nous reste 1 centaine de potimarron qui iront aux paniers Famille avant Noël. Toutes les courges longues de Nice ont été aux Duo la semaine dernière. Les bleues de Hongrie iront uniquement aux Famille car le volume est faible. Nous gardons les rouges vif, butternut et patidou pour la fin d'année et janvier car elles se conservent plus longtemps.

Composition du mesclun : jeunes pousses de namenia, roquette, chou de Chine, mizuna rouge, et moutarde