

## Gnocchis crémeux à la courge, fenouil et pecorino

Pour 4 à 5 personnes:  
400g de Fenouil  
750 g de dés de courge  
5 cc Paprika en poudre  
3 Échalotes, 3 gousses d'ail  
10 cs de crème fraîche  
125 g de pecorino râpé  
750 g de gnocchi  
5 cs d'huile d'olive, sel poivre

Préchauffez le four à 200° et portez à ébullition 500 ml d'eau par personne dans la casserole avec couvercle pour les gnocchis.

Découpez le fenouil en quarts, ôtez le cœur dur et émincez en lamelles.

Disposez le fenouil et la courge sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Saupoudrez de paprika en poudre, puis salez et poivrez selon votre goût. Arrosez de la moitié de l'huile d'olive, mélangez le tout et enfournez pendant 12 à 15 minutes.

Faites cuire les gnocchis à couvert dans la casserole jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface et les égouttez. Émincez l'échalote et pressez l'ail

Lorsque les légumes sont presque prêts, faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la sauteuse faire revenir l'échalote et l'ail à feu doux pendant 2 minutes. Ajoutez les gnocchis et remuez 5 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent. Ajoutez la courge et le fenouil ainsi que la crème fraîche et le pecorino. Salez et poivrez puis faites chauffer 1 minute de plus jusqu'à ce que le fromage fonde et dégustez

## Crumble de poireaux aux noix

4 blancs de poireaux  
2 c. à soupe de beurre  
1 gousse d'ail hachée  
1 échalote émincée  
½ c. à café de mélange de curry  
½ c. à café de piment d'Espelette  
sel, poivre noir du moulin  
Pour le crumble :  
80 g de noix moulues  
80 g de farine  
50 g de beurre  
30 g de parmesan frais râpé  
1 c. à café de fleur de sel, poivre noir  
Optionnel: bleu d'auvergne

Nettoyez et émincez les blancs de poireaux.

Dans une poêle, faites revenir l'échalote émincée et l'ail haché dans le beurre. Ajoutez les poireaux, et laissez-les fondre pendant 20 min. Ajoutez le curry, le piment, le sel et le poivre.

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7). Préparez le crumble : dans un plat, mélangez à l'aide d'une fourchette, les noix, la farine, le parmesan, la fleur de sel et le poivre. Ajoutez le beurre et mélangez le tout du bout des doigts, la pâte doit être granuluse.

Dans un plat à gratin, répartissez les poireaux, le bleu d'auvergne, si vous le désirez, et couvrez-les du crumble.

Enfournez le plat pendant 15 min jusqu'à ce qu'il soit légèrement gratiné.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 04

| Légumes                    | Unité | Cons | PrixUnit | Duo  | Mont        | Famille | Mont         |
|----------------------------|-------|------|----------|------|-------------|---------|--------------|
| Courge rouge vif d'Etampes | Kg    | II   | 2.70     |      |             | 1.2     | 2.88         |
| Carotte                    | Kg    | III  | 2.50     |      |             | 1       | 2.50         |
| Pomme de terre             | Kg    | III  | 1.90     | 1    | 1.90        | 1       | 1.90         |
| Radis noir                 | Kg    | III  | 2.40     | 0.4  | 0.96        | 0.5     | 1.20         |
| Oignon jaune               | Kg    | III  | 2.50     | 0.5  | 1.25        |         |              |
| mesclun                    | Kg    | I    | 12.00    | 0.15 | 1.80        |         |              |
| Fenouil                    | Kg    | III  | 2.30     |      |             | 0.4     | 1.44         |
| Poireau                    | Kg    | II   | 2.70     | 1    | 2.70        |         |              |
| Mâche                      | Kg    | I    | 12.00    |      |             | 0.2     | 2.40         |
| Echalote                   | Kg    | II   | 5.80     |      |             | 0.2     | 1.16         |
|                            |       |      |          |      | <b>8.61</b> |         | <b>13.48</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)

**Pomme de terre:** provenance PODER, finistère.  
**Variété:** allians (chair ferme)

### Grands travaux d'hiver:

Les temps pluvieux des dernières semaines nous ont permis de nettoyer les bâches des serres. Au moins nous avons été mouillés utilement...

Nous avons aussi pu entretenir les haies et les arbres fruitiers tout autour des jardins.

Nous n'oublions pas pour autant les légumes...

Une serre entière a été semée pour de la carotte primeur, une autre pour les patates nouvelles. Enfin nous avons planté une planche de salade, une de radis et une de mâche.

Le gel et le beau temps de cette semaine nous ont permis de travailler le sol en espérant semer des fèves avant la fin de la semaine