

Patidoux farcis au chèvre, noisettes et miel

Ingrédient:
3 patidoux
300g de fromage de chèvre (buche ou semi-frai)
30cl de crème épaisse
Une poignée de noisettes concassées
1 c a café de miel par patidou
Sel, poivre

Préparation:

Découper un chapeau dans la partie supérieure du patidou.

Vider la courge.

Dans un saladier mélanger le chèvre, la crème fraîche et les noisettes.

Saler, poivrer.

Garnir les patidoux de ce mélange et remettre les chapeaux.

Préchauffer le four à 180°C

Enfournez les courges farcies pendant 45 min.

A la sortie du four, ôter les chapeaux et verser la cuillère de miel dans les patidoux.

Déguster.

Salade chou-rave de Jérusalem

600g de choux-raves frais
80 g de yaourt grec
12 cl de crème fraîche épaisse
1,5 c. café de jus de citron
1 petite gousse d'ail écrasée
1 c. soupe d'huile d'olive
2 c. soupe de menthe fraîche ciselée
1 c. café de menthe sèche
20 g de jeunes pousses de cresson

sel, poivre

Si vous avez: 1/4 c. café de sumac (épice très populaire au moyen orient légèrement acidulé)

Peler les choux-rave.

Les couper en petits dés ou les râper grossièrement (à la râpe à gros trous).

Dans un saladier, mélanger le yaourt, la crème fraîche, l'ail, le jus de citron et l'huile d'olive dans un saladier moyen. Saler, poivrer, fouetter.

Ajouter le chou rave, la menthe et la moitié du cresson. Mélanger délicatement.

Au moment de servir, transférer dans un plat, parsemer du reste de cresson et saupoudrer de sumac.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2020 — Semaine 06

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Chou- rave	Kg	III	4.10	0.6	2.46		
Carotte	Kg	III	2.50			1	2.50
Pomme de terre	Kg	III	1.90	0.7	1.33	1	1.90
Butternut	Kg	II	2.70	0.6	1.62		
Radis noir	Kg	I	2.40	0.3	0.72	0.5	1.20
Patidou	Kg	II	2.70			1.2	3.24
Navet	Kg	III	2.50			0.7	1.75
Poireau	Kg	II	2.70	0.9	2.43		
Mâche	Kg	I	12.00			0.25	3.00
					8.56		13.59

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

Provenance des pommes de terre: Poder finistère

Variété: Maiwenn bio (chair tendre)

Provenance des carottes: Poder finistère

Des nouveaux venus sur les jardins

Nous accueillons aujourd'hui 3 nouveaux salariés sur les jardins, 2 hommes et 1 femme. Notre équipe est en ce moment composée de 16 salariés: 10 hommes et 6 femmes.

Sondage Les Jardins et vous ?!

Nous vous avons envoyé par mail la semaine dernière un sondage sur les liens entre les Jardins et les adhérent.e.s

Merci d'avance aux autres de prendre un petit temps pour y répondre, cela nous aide à trouver un fonctionnement qui corresponde à vos attentes !

Le sondage est ici : <https://bit.ly/36q2FMh>