

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2020 — Semaine 10

Navets primeurs confits au pamplemousse

1 botte de de navets primeurs
2 pamplemousses
30 g de beurre (ou 2 c. à soupe
d'huile d'olive)
2 c. à soupe de miel
quelques branches de thym frais
sel marin et poivre du moulin

Couper les navets en 8 quartiers.
Presser 1 pamplemousses.
Peler le deuxième à vif et lever les
segments.

Effeuilier le thym.

Dans une sauteuse, faire chauffer le
beurre et déposer les navets.

Couvrir et laisser cuire à feu doux
une quinzaine de minutes.

Ajouter le jus des pample-
mousses, le miel et le thym

et poursuivre la cuisson sans cou-
vrir à feu moyen en remuant de
temps en temps durant environ 20
minutes: les navets sont tendres et
le jus s'évapore un peu.

Au besoin retirer les navets primeurs
confits et faire réduire le jus pour
obtenir un sirop.

Servir les navets primeurs nappés
de sirop de pamplemousse avec
les suprêmes accompagnés de se-
moule de couscous ou de graines de
quinoa.

Crumble chou-fleur, chèvre, bacon

600 g de chou-fleur
2 belles pommes de terre
180 g de fromage de chèvre en
bûche
100 g d'allumettes de bacon
1 jus de citron pressé
12 cl de crème liquide
60 g de farine
60 g de beurre
50 g de chapelure
2 c à s de pignons de pin

Laver les pommes de terre. Les
faire cuire à l'eau bouillante salée.
Une fois cuites, les égoutter puis
les peler et les couper en cubes.

Détacher les bouquets du chou-
fleur, les laver, puis les faire cuire à
l'eau bouillante salée et citronnée
pendant 10 minutes environ. Égout-
ter.

Préchauffer le four à 180°C

Beurrer un plat à gratin, couper le
fromage de chèvre en rondelles.
Mettre le chou-fleur et les cubes de
pomme de terre dans le plat, ajou-
ter les allumettes de bacon puis les
rondelles de chèvre. Arroser de
crème, poivrer.

Préparer la pâte à crumble : dans
une terrine, sabler du bout des
doigts la farine, la chapelure, la
pincée de poivre et le beurre coupé
en morceaux, ajouter les pignons
de pin.

Répartir la pâte à crumble sur la
préparation au chou-fleur. Cuire
pendant 20 minutes environ à four
moyen. Déguster chaud à la sortie
du four, accompagner éventuelle-
ment d'une salade.

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Fa- mille	Mont
Carotte	Kg	III	2.50			1	2.50
Oignon jaune	Kg	III	2.50			0.5	1.25
Radis noir	Kg	III	2.40	0.45	1.08	0.5	1.20
Blette	Pièce	I	2.30	1	2.30	1	2.30
Navet primeur	Kg	II	4.00			0.5	2.00
Chou-fleur	Petit	II	1.80	1 petit	1.80	1 gros	2.40
	Gros		2.40				
Pomme de terre Rikéa: chair tendre	Kg	III	1.90	1	1.90	1	1.90
Betterave cuite	Kg	I	4.00	0.35	1.40		
					8.48		13.55

Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)

Provenance du chou-fleur: PODER finistère

Nouvelles des Jardins et des cultures

Nous accueillons ce lundi 2 nouveaux salariés, un homme et une femme. Les effectifs des jardins montent maintenant à 18 personnes: 11 hommes et 7 femmes. Nous sommes au maximum de salariés possibles et même un peu plus...

Nous avons anticipé ces recrutements dans la prévision des futurs départs de quelques salariés.

Nous avons actuellement plusieurs personnes intéressées pour continuer dans l'agriculture et le maraichage en ce moment sur les jardins. Dans ce cadre, nous allons, ce lundi avec les salariés intéressés, visiter la ferme « biji-biji » de Xavier Moizière qui se situe à Mouazé. Cette rencontre permettra de questionner ce maraîcher sur l'emploi agricole et son parcours professionnel.

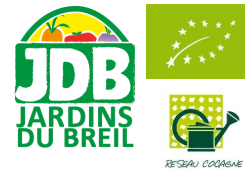
Pour annuler un panier

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