

## Petits navets glacés

### 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 pamplemousses, le miel et le thym

et poursuivre la cuisson sans couvercle 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 semoule 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. Égoutter.

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, ajouter 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 éventuellement d'une salade.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2020 — Semaine 10

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Fa-mille	Mont
Carotte	Kg	III	2.50			0.9	2.25
Oignon jaune	Kg	III	2.50			0.5	1.25
Radis noir	Kg	III	2.40	0.4	0.96	0.5	1.20
Blette	Pièce	I	2.30			1	2.30
Navet primeur	Botte	II	2.20	1	2.20	1	2.20
Chou-fleur	Petit	II	1.80	1 petit	1.80	1 gros	2.40
	Gros		2.40				
Pomme de terre Allians : chair ferme	Kg	III	1.90	0.6	1.14	1	1.90
Mâche	Kg	I	12.00	0.2	2.40		
					<b>8.50</b>		<b>13.50</b>

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 maraîchage 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.

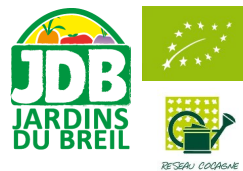
### Pour annuler un panier

#### Avant le lundi 8h

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](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)