

Salade de chou rouge, carotte et miel

Une bonne tranche de chou rouge, une carotte de taille moyenne, du roquefort ou du bleu d'Auvergne (ou autre type!), 2 càc d'huile de pépins de raisin (ou autre), 1 càc de miel, 1/2 càc de moutarde, sel, une poignée de noix de cajou

Pour commencer, émincer le chou rouge et le mettre dans un saladier. Brosser ou peler la carotte

Avec un économe, faire des tagliatelles de carotte.

Les mettre dans le saladier avec le chou rouge. Ajouter les noix de cajou. Couper le fromage en cubes et l'ajouter au saladier.

À part, dans un petit récipient, mélanger le miel, le sel et la moutarde. Puis ajouter l'huile en filet tout en fouettant le tout.

Bien mélanger et verser sur le chou rouge et la carotte.

Mélanger et servir !

Tarte fine au potimarron

1/2 potimarron, dont la chair est coupée en dés, 1 oignon rouge
30 g de guanciale ou pancetta en dés assez fins ou de lardons fumés
Thym, 3 c. à soupe parmesan ou pecorino romano, râpés
1 pâte feuilletée pur beurre (ou pas), étalée
huile d'olive vierge extra,
coriandre en poudre (ou zaatar), sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C. Emincer l'oignon.

Poser du papier cuisson sur une plaque, puis y poser les morceaux de potimarron (sans les faire se chevaucher) et d'oignon. Saupoudrer de coriandre ou de zaatar, saler puis verser un filet d'huile d'olive et mélanger de manière à les enrober. Ajouter le thym et enfourner pendant 15 minutes environ, le temps que le potimarron rôtisse un peu.

Pendant ce temps, vous pouvez soit garder la pâte entière, soit la couper en carrés (il devrait y en avoir 12, si la pâte est rondes, quatre morceaux ne seront pas carrés, pas grave). Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson

Quand les légumes sont cuits, les distribuer sur les carrés (en laissant 1/2 cm de bord) ou bien sur la surface de la tarte en laissant 3-4 cm de bord. Ajouter le guanciale ou les lardons ainsi que le fromage et un peu de thym. Saler à nouveau.

Enfourner pendant une dizaine de minutes, le temps que la pâte colore et lève un peu sur les bords. Servir tiède.



Projet cofinancé par le
fond social européen



**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
www.jardinsdubreil.fr

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 43 — Année 2020

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Potimarron	2.70€/kg	1.1	2.70	Potimarron	2.70€/kg	1.3	3.51
Poireau	2.70€/kg	0.7	1.89	Carotte	2.50€/kg	1	2.70
Pomme de terre	1.90€/kg	0.8	1.71	Mesclun	12.00/kg	0.2	2.40
Chou rouge	2.30€/kg	0.5	1.15	Basilic	1.20/pce	1	1.20
Courgette	2.70€/kg	0.4	1.08	Pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90
			8.61	Chou romanesco	3.00€/kg	0.7	2.10
							13.61

Nouvelles des cultures

Les cultures d'été sont presque terminées. Nous récoltons encore une quarantaine de kg de tomates par semaine (il en reste beaucoup de vertes dans les serres). Il reste encore des aubergines mais seulement pour notre vente au marché. Les poivrons vont sans doute durer jusqu'à fin novembre, mais ils mûrissent lentement.

Nous poursuivons les plantations et semis de l'automne : plantation d'une 3e série de mâche la semaine dernière, et semis de la 2e série de mesclun. (Nous allons commencer à récolter la 1ère série cette semaine).

Il reste une planche de salade sous les serres pour les paniers fin octobre. Après cela, il y aura une pause dans les salades jusqu'en mars. Vous aurez de la mâche et du mesclun pendant l'hiver.

Les épinards poussent bien, nous espérons en récolter d'ici 2 semaines.

Nous commençons à récolter et vendre les légumes d'hiver : les poireaux, choux, betteraves sont beaux. Les radis d'hiver et les navets ne sont pas encore arrivés à maturité.

Les cultures primeurs sont déjà lancées : nous avons semé la première série de carottes primeur sous serre la semaine dernière. Les prochaines plantations ou semis de primeur (navet, betterave, pomme de terre) seront en décembre et janvier.