

Potiflette ! (tartiflette au potimarron et aux noisettes)

1 kilo de chair de potimarron, débarrassé des graines
1 gros oignon
150g de lard fumé ou lardons
une gousse d'ail, une branche de romarin
un gros reblochon fermier et au lait cru de 450 g voir 500 g.
50g de noisettes, 10cl de crème de noisette
huile de noisette ou d'olive, sel, poivre

Lavez et coupez le potimarron, ne l'épluchez pas ! Mettre les cubes dans un saladier avec 2 cuil. à soupe d'huile de noisette, le romarin effeuillé, du sel et du poivre. mélangez bien, puis déposez les cubes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire à 180°C. pendant 15 à 20mn selon la grosseur des cubes. Retirez-les dès que la pointe du couteau s'enfonce. Réservez sur la plaque.

Profitez que le four est chaud pour torrifier vos noisettes que vous avez concassé grossièrement, moins de 10mn à 180°C (attention, ça va très vite, en général, dès que vous sentez l'odeur il faut les retirer)

Dans une poêle, sans matière grasse, faites dorer votre lard fumé avec l'oignon coupé en petit. Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail, et versez le potimarron, le lard et les oignons. Versez la crème de noisette puis déposez le reblochon dessus (coupé en deux à l'horizontale ou en lamelles). Mettre au four à 150°C en chaleur tournante (180°C). C'est prêt quand le fromage commence à gratiner !

Purée de céleri-rave et pomme de terre

550 g de céleri rave en morceau
550 g de pommes de terre
200 ml de lait, 30 g de beurre
1 pincée de sel, 1 cuillère à café de persil plat

Epluchez les pommes de terre et le céleri rave. Lavez-les et coupez-les en morceaux grossiers (environ 2 à 3 cm de côté).

Faites les cuire à l'eau ou à la vapeur. Une fois que c'est cuit, passez au presse purée.

Faites chauffer le lait.

Versez le lait sur la purée, mélangez, ajoutez le beurre, mélangez à nouveau. Salez et saupoudrez d'une cuillère à café de persil plat.

Vous pouvez ajouter un peu de piment d'Espelette ou de Cayenne si vous aimez!



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 45 — Année 2020

| Panier Duo | | | | Panier Famille | | | |
|----------------|-----------|-------|-------------|----------------|-----------|-------|--------------|
| Légumes | Prix | Qtité | Total | Légumes | Prix | Qtité | Total |
| Radis misato | 2.40€/kg | 0.3 | 0.72 | Radis misato | 2.40€/kg | 0.5 | 1.20 |
| Potimarron | 2.70€/kg | 1.3 | 3.51 | Potimarron | 2.70€/kg | 1.6 | 4.32 |
| Salade sucrine | 1.20€/pce | 1 | 1.20 | Salade sucrine | 1.20€/pce | 1 | 1.20 |
| Céleri-rave | 2.50€/kg | 0.7 | 1.75 | Céleri-rave | 2.50€/kg | 1 | 2.50 |
| Pomme de terre | 1.90€/kg | 0.7 | 1.33 | Pomme de terre | 1.90€/kg | 1 | 1.90 |
| | | | 8.51 | Chou rouge | 1.20/pce | 1.1 | 2.53 |
| | | | | | | | 13.65 |

Les radis d'hiver aux Jardins

Pour diversifier le panier en hiver, nous semons plusieurs variétés de radis :

- Radis Misato : radis rond, couleur rouge/rose, assez doux la plupart du temps
- Radis Daikon : complètement blanc, aussi appelé navet long, très doux
- Radis Green Meat : radis long, couleur verte en haut, et blanc en bas, doux
- Radis Ostergruss : radis long et fin, couleur rouge, assez doux
- Radis bleu d'automne : radis long et conique, couleur violette, un peu piquant
- Radis noir long ou rond : se conserve le plus longtemps

La peau est comestible, mais elle est parfois un peu épaisse et certain.e.s préfèrent l'éplucher (notamment pour le radis noir et le radis misato).

Les radis d'hiver se consomment aussi bien crus que cuits.

Crus à croquer ou en salade, cuits avec d'autres légumes en poêlée (notamment pour des recettes asiatiques) ou en soupe.

Nous n'avons pas semé de radis red meat cette année (c'est un radis rond dont la chair est rouge) car nous ne le réussissons pas très bien (il reste souvent trop petit). Nous n'avons pas dit notre dernier mot, nous réessaierons l'année prochaine !