

Bricks aux épinards

200 g d'épinards cuits, 150 g de feta, 1 échalote, 1 œuf, 8 feuilles de brick, huile d'olive, sel, poivre

Équeutez les épinards avant de les laver et faites-les cuire dans un peu d'eau bouillante salée pendant environ 10 min. Egouttez-les soigneusement.

Ciselez 200g d'épinards cuits. Coupez 150g de feta en petits morceaux. Épluchez et émincez 1 échalote.

Dans une petite poêle, faites chauffer 1 c.à.soupe d'huile d'olive, versez l'échalote émincée, salez, poivrez et faites cuire 1 ou 2 minutes sans coloration. Réservez.

Dans un saladier, versez les épinards, l'échalote, la feta, 1 œuf, salez, poivrez et mélangez bien.

Roulez les bricks : Posez une cuillère à soupe de mélange dans le bas d'une feuille de brick. Roulez la feuille sur elle-même autour du mélange, repliez les bords et terminez en roulant encore pour former un gros cylindre. Appuyez légèrement sur le brick, pour bien répartir le mélange à l'intérieur. Faites ça pour tous les bricks.

Enduire les bricks d'huile d'olive avec un pinceau et les déposer sur une plaque de cuisson. Les faire cuire au four une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Crumble de poireaux aux noix

4 poireaux, 2 c. à soupe de beurre, 1 gousse d'ail hachée, 1 échalote émincée, ½ c. à café de curry, ½ c. à café de piment moulu, sel, poivre.

Pour le crumble : 80 g de noix moulues, 80 g de farine, 50 g de beurre, 30 g de parmesan râpé, 1 c. à café de fleur de sel, poivre noir

Nettoyez et émincez les blancs de poireaux.

Dans une poêle, faites revenir l'échalote émincée et l'ail haché dans le beurre. Ajoutez les poireaux, et laissez-les fondre pendant 20 min. Ajoutez le curry, le piment, le sel et le poivre.

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).

Préparez le crumble : dans un plat, mélangez à l'aide d'une fourchette, les noix, la farine, le parmesan, la fleur de sel et le poivre. Ajoutez le beurre et mélangez le tout du bout des doigts, la pâte doit être granuleuse.

Dans un plat à gratin, répartissez les poireaux, et couvrez-les du crumble.

Enfournez le plat pendant 15 min jusqu'à ce qu'il soit légèrement gratiné.



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 46 — Année 2020

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
poireau	2.70€/kg	1.00	2.70	carotte	2.70€/kg	0.75	1.88
rutabaga	2.50€/kg	0.40	1.00	chou romanesco	3.00€/kg	1.00	3.00
épinard	4.60€/kg	0.5	2.30	épinard	4.60€/kg	0.8	3.68
radis ostergruss	2.40€/kg	0.3	0.72	rutabaga	2.50€/kg	0.6	1.50
tomate paola	2.90€/kg	0.6	1.74	radis red meat	2.40€/kg	0.3	0.72
			8.46	aubergine	4.00€/kg	0.7	2.80
							13.50

Les paniers pendant le confinement

Merci à tous, nous délivrons le même nombre de paniers malgré les différentes fermetures de dépôt.

Nous voulions donc vous remercier de faire l'effort de venir les chercher et de continuer à nous soutenir pendant cette période.

Merci aussi aux différents points de dépôt qui restent ouverts et qui continuent à accepter nos paniers.

Afin que tout cela continue de cette manière, merci de bien continuer à prendre le panier avec votre nom marqué dessus et de préférer venir chercher votre panier dès le jeudi. Nous avons eu quelques soucis de paniers retrouvés vides le vendredi matin.

Merci encore pour votre soutien.

La bonne nouvelle de la semaine:

Akram, salarié aux Jardins a été embauché en tant qu'ouvrier maraicher au Gaec des 4 saisons à Pacé.

Il y avait effectué un stage courant octobre. Son stage s'est bien passé et il a donc signé un contrat dans la foulée.

Bravo à lui.