

Mijoté de céleri aux olives

1 kg de céleri, 4 tomates, 4 oignons, 1 petite tasse d'huile, sel, poivre, 100 g d'olives (noires et soufflées), 1 botte de coriandre, 1 bouquet d'aneth.

Peler le céleri et le couper en tranches épaisses de la taille d'un doigt. Hacher l'oignon. Mettez-les ensemble pour les faire frire dans l'huile à feu doux.

Coupez les tomates en cubes. Ajouter au céleri.

Lorsque le céleri est légèrement ramolli, ajoutez le poivre et 1 tasse d'eau puis faites bouillir tout étouffé pendant une demi-heure.

En attendant, si vous le souhaitez, vous pouvez retirer les olives décortiquées (mais elles sont plus belles et plus attrayantes, comme rondes et dodues).

Lorsque la nourriture est presque prête, ajoutez les olives, faites gonfler pendant 5 minutes, puis fixez le tout avec du sel.

C'est bon quand même, chaud ou froid, saupoudré d'herbes.

Un goût que vous n'oublierez pas de sitôt, une saveur d'aneth dominant la frappe du céleri et, un dernier plat satisfera les papilles et l'humeur les plus exigeantes.

Pickles rapides de daïkon à l'aigre-douce

350 g de daïkon, 1 cuil. à café de sel marin, 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz

Lavez et brossez le daïkon ; coupez-le en rondelles fines et mettez-le dans un saladier avec les autres ingrédients. Laissez mariner pendant une heure environ, en les retournant de temps en temps.

Mettez les daïkons dans un bocal et recouvrez-les de leur jus. Si possible, disposez un petit galet ou un autre poids sur les daïkons pour qu'ils restent immergés dans le liquide.

Laissez le bocal fermé à température ambiante pendant 2 ou 3 jours avant de commencer à consommer les pickles, puis conservez-le au réfrigérateur.



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 48 — Année 2020

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
céleri rave	2.50€/kg	0,80	2.00	radis daikon	2.40€/kg	0.4	0.96
oignon jaune	2.50€/kg	0,40	1.00	tomate paola	2.90€/kg	1	2.90
courge rouge vif	2.40€/kg	1,10	2.64	coriandre botte	1.20€/pce	1	1.20
poireau	2.70€/kg	0,80	2.16	céleri rave	2.50€/kg	1	2.50
radis daikon	2.40€/kg	0,30	0.72	courge rouge vif	2.40€/kg	1.2	2.88
			8.52	carotte	2.70€/kg	0.8	2.00
				oignon jaune	2.50€/kg	0.5	1.25
							13.69

Infos des jardins:

Sur les dernières semaines, nous avons commencé à récolter les céleris pour les stocker en chambre froide. Nous attendons encore pour les autres légumes de conservation car avec la douceur de ce mois de novembre, ils continuent de pousser, se conservent très bien aux champs et ne sont pas inquiétés par le gel.

Nous avons par contre commencé à arracher les légumes de cet été. Les courgettes, les aubergines et une partie des tomates ont été arrachées.

Nous continuons à planter environ toutes les 2 semaines de la mâche afin d'en avoir régulièrement tout l'hiver.

Nous continuons aussi à préparer les légumes primeur pour le printemps prochain. Les navets primeurs sont bons à planter cette semaine pour une récolte espérée aux tout début du printemps. Nous sommes aussi en train de préparer le sol pour les patates nouvelles. A noter que cette année, une partie de la semente de pomme de terre nouvelle sera autoproduite grâce à la récolte de l'année dernière.