Chou rouge aux marrons

1/2 chou rouge, 500g de marrons cuits en conserve, 1 c. à s de graisse de canard (ou de beurre), 150g de lard fumé, sel et poivre

Nettoyer le chou, le couper en lanières fines et le plonger 5 minutes dans l'eau bouillante pour le blanchir. Egoutter et réserver.
Egoutter les marrons et les rincer.
Dans une cocotte minute ou une cocotte classique, mettre une cuillère à soupe de graisse de canard au fond (ou de beurre), puis ajouter les ingrédients en faisant des étages: un étage de chou rouge, puis le lard fumé et les marrons, puis la fin du chou rouge. (Selon les quantités, vous pouvez faire plus d'étages ! Vous pouvez aussi adapter la quantité de marrons selon votre goût). Saler et poivrer.
Si vous utilisez la cocotte minute : ajouter un demi-verre d'eau et cuire en pression pendant 30 minutes.
Si vous utilisez une cocotte classique : ajouter un petit verre d'eau et cuire pendant 1h en faisant mijoter à feu doux à couvert, en surveillant.
(Recette familiale de Marie! que vous pouvez facilement adapter : enlever le lard, ajouter des pommes).

Gratin de potimarron

800g de potimarron avec la peau, 2 pommes de terre à chair tendre, 100g de crème fraîche, 80g Comté râpé, 1 Oignon, 30g Beurre, 1 pincée Noix muscade râpée, Sel et poivre

Ôtez les graines du potimarron, puis coupez-le en gros cubes. Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes également. Pelez et émincez l'oignon.
Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez-y l'oignon émincé et les cubes de potimarron et de pommes de terre, faites sauter à feu moyen 20 min.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Hors du feu, incorporez la crème fraîche au contenu de la cocotte, salez, poivrez et muscadez. Transvasez dans un plat à gratin, parsemez de comté et enfournez pour 30 min.

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 51 — Année 2020

Panier Duo			
Légumes	**Prix**	**Qtité**	**Total**
Chou rouge	2.30€/kg	0.6	1.38
Potimarron	2.70/€kg	0.7	1.89
Poireau	2.70€/kg	0.9	2.43
Radis green meat	2.40€/kg	0.4	0.96
Mesclun	12€/kg	0.15	1.80
			8.46

Panier Famille			
Légumes	**Prix**	**Qtité**	**Total**
Chou rouge	2.30€/kg	1.1	2.53
Potimarron	2.70/€kg	1.3	3.51
Carotte	2.50€/kg	1	2.50
Radis green meat	2.40€/kg	0.5	1.20
Mesclun	12€/kg	0.2	2.40
Fenouil	3.60€/kg	0.4	1.44
			13.58

Pas de paniers les mardi 29 et jeudi 31 décembre !
Les Jardins seront fermés du 25 décembre au 3 janvier inclus.

Les paniers de la semaine du 21 décembre seront livrés comme d'habitude (dans votre dépôt ou aux Jardins), le mardi 22 décembre, ou le mercredi 23 décembre, ou le jeudi 24 décembre (selon votre dépôt)
Ce dernier panier de l'année sera composé de légumes qui se conservent longtemps (carotte, céleri-rave, courge butternut, oignon…).
Si vous ne pouvez pas prendre ce panier, pensez à l'annuler dès que possible.

Pour faciliter l'organisation pour les points de dépôt, pendant cette période de vacances, nous vous demandons d'aller chercher votre panier le jour même de la livraison. Merci !

Provenance du Fenouil

Le fenouil provient d'un surplus de production de nos amis du jardin de cocagne: « Le pays fait son jardin » situé au Theil de Bretagne. En échange, nous leur donnerons des plants de topinambours à repiquer en fin d'hiver.