

Quiche salée à la courge sucrine sur lit d'oignons

4 oignons moyens, 500 g de sucres du Berry, Pâte brisée ou Pâte feuilletée, 2 c. à s. de fromage blanc, 1 œuf, 1 bouquet de persil, Sel et poivre

Étaler la pâte dans un moule.

Faire cuire à la vapeur pendant 10mn la courge du Berry épluchée et coupée en petits morceaux.

Faire revenir à la poêle dans du beurre chaud les oignons émincés. Mettre les oignons et le persil ciselé sur la pâte.

Écraser à la fourchette la courge du Berry, ajouter le fromage blanc, le sel, le poivre et l'œuf. Mettre la préparation sur les oignons et parsemer de gruyère râpé. Faire cuire au four pendant environ 40mn à 210°C.

Spaghettis au vert de poireaux

Le vert de 5 poireaux, 1 poignée de cerneaux de noix, 20 cl de crème fraîche liquide, 2 gousses d'ail, 500 g de spaghettis, huile d'olive, sel, poivre, ½ citron confit

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire blanchir les verts de poireaux émincés pendant 5 min.

Lorsqu'ils sont souples, les égoutter et les passer au blender avec les cerneaux de noix, les gousses d'ail pelées et la crème fraîche liquide.

Ajouter de l'huile d'olive jusqu'à ce que la consistance soit assez fluide pour napper les pâtes. Réserver au chaud.

Faire cuire les pâtes. Les égoutter et ajouter la sauce aux verts de poireaux.

Couper le citron confit en fines lamelles et parsemer sur les pâtes. Rectifier l'assaisonnement et déguster aussitôt !



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 02 — Année 2021

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	2.70€/kg	1	2.70	Carotte	2.50€/kg	1	2.50
Oignon jaune	2.50€/kg	0.4	1.00	Pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90
Courge butternut	2.70€/kg	0.9	2.43	Courge Sucrine du Berry	2.70€/kg	1.6	4.32
Navet violet	2.50€/kg	0.5	1.25	Navet violet	2.50€/kg	0.5	1.25
chou-rave	1.20€/pce	1	1.20	Oignon jaune	2.50€/kg	0.4	1.00
			8.58	Céleri-rave	2.50€/kg	1	2.50
							13.47

Pomme de terre Allians, origine Finistère

Le gel aux Jardins

Tout le monde aura remarqué qu'il a fait bien froid la semaine dernière ! Nous avons eu au moins 6 matinées en dessous de zéro, avec pour conséquence de faire geler la terre en surface et une partie des légumes, et de chambouler un peu les récoltes prévues pour les paniers.

Heureusement, nous avons stocké au frigo ou sous la paille la majeure partie des légumes qui craignent le gel (carotte, betterave, navet), mais malheureusement une bonne partie des radis d'hiver sont restés au champ par manque de place de stockage, et ils ont souffert du gel... Nous avons prévu de mettre du radis Daikon dans les paniers cette semaine, mais ils sont remplacés par des oignons.

Les choux peuvent supporter quelques gelées, mais ils doivent absolument être dégelés avant d'être récoltés. Nous avons aussi prévu d'en mettre cette semaine dans tous les paniers, mais malgré la température positive ce lundi matin, ils n'ont pas encore dégelés entièrement, donc nous devons attendre. Ce sera pour la semaine prochaine ! Ils sont remplacés par de la courge et du céleri-rave.

Les poireaux supportent très bien le gel, de même que les cultures sous serres.

Le gel est une bonne chose dans l'ensemble pour le sol et les cultures, cela permet de tuer certaines maladies. Et côté salariés, cela nous a permis de mettre enfin en place une petite séance d'échauffement musculaire le matin avant le travail, que nous allons poursuivre par tous les temps !