Quiche salée à la courge sucrine sur lit d'oignons

4 oignons moyens, 500 g de sucrines 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 sucrine 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 sucrine 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.

Velouté de céleri-rave au lait de coco

800 g de céleri rave, 400 g de pommes de terre, 60 cl de lait coco, une poignée de cacahuètes, quelques graines de sésames
Sel & poivre (ou 5 baies)

Éplucher le céleri et les pommes de terre
Faire cuire le céleri rave et les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes environ. En fin de cuisson vous pouvez enlever ou ajouter un peu d'eau en fonction de la consistance souhaitée.
Une fois cuits, les mixer avec du lait coco. La quantité indiqué est indicative, vous pouvez ajuster le lait coco selon votre goût et la consistance souhaitée.
Servir et ajouter des graines de sésames grillées, des cacahuètes, du sel et des 5 baies.

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			
Légumes	**Prix**	**Qtité**	**Total**
Poireau	2.70€/kg	1	2.70
Oignon jaune	2.50€/kg	0.3	0.75
Courge Sucrine du Berry	2.70€/kg	1	2.70
Navet violet	2.50€/kg	0.5	1.25
Betterave cuite ou chou-rave	4.00€/kg 1.20€/pce	0.3 1	1.20
			8.60

Panier Famille			
Légumes	**Prix**	**Qtité**	**Total**
Carotte	2.50€/kg	1.2	3.00
Pomme de terre	1.90/€kg	1	1.90
Chou rave	1.20€/pce	2	2.40
Courge Sucrine du Berry	2.70€/kg	1.3	3.51
Navet violet	2.50€/kg	0.5	1.25
Oignon jaune	2.50€/kg	0.5	1.25
Céleri-rave	2.50€/kg	1	2.50
			13.41

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 avions 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 avions 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 avions 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 !