

Millefeuille de chou frisé et saumon

1 chou vert frisé, 150 g de saumon fumé (en chutes ou en tranches), 300 g de saumon frais finement escalopé

Détacher une vingtaine des plus grandes feuilles du chou. Retirer au couteau la grosse nervure centrale. Conserver le reste du chou pour une autre préparation.

Laver les feuilles puis les plonger 5 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les égoutter.

Beurrer un moule à manqué et le tapisser de feuilles de chou.

Alterner ensuite en couches successives les tranches de saumon frais, les feuilles de chou, le saumon fumé jusqu'à épuisement des ingrédients. Inutile de saler, le saumon fumé parfume et sale suffisamment le plat.

Enfourner à 180° pendant environ 30 min. Laisser refroidir puis démouler sur un plat de service.

Ce millefeuille s'accompagne très bien avec une sauce crème fraîche, ciboulette et citron.

Le fondant chocolat betterave d'Esther

Pour tous ceux qui n'aiment pas la betterave mais qui adorent le chocolat (il doit bien en avoir un ou deux). Voici la recette que nous a confié Esther, bénévole sur les jardins. Promis on ne sent pas la betterave...

200g de chocolat noir, 200g de betteraves cuites, 3 œufs, 80 de sucre roux, 80 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 40 g de beurre (demi-sel si jamais il faut encore le préciser)

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Mélanger. Dans un récipient, battre les œufs et le sucre roux puis ajouter la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Incorporer le mélange chocolat-beurre et mélanger à nouveau. Réduire la betterave préalablement cuite en purée et l'ajouter au mélange.

Verser la pâte dans un moule et enfourner durant 45 minutes. C'est prêt!



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 03 — Année 2021

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
chou frisé	2.30€/kg	0.9	2.07	poireau	2.70€/kg	1.10	2.97
carotte	2.50€/kg	0.8	2.00	chou frisé	2.30€/kg	1.5	3.45
pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90	radis d'hiver	2.40€/kg	0.5	1.20
radis d'hiver ou betterave cuite	2.40€/kg 4.00€/kg	0.3	0.72	betterave cuite	4.00€/kg	0.4	1.60
céleri rave	2.50€/kg	0.75	1.88	Potimarron	2.70€/kg	1.6	4.32
			8.57				13.54

Pomme de terre Allians, origine Finistère

Couvre feu à 18h.

Pour rappel, qui sont à venir chercher aux Jardins du Breil sont disponibles à partir de midi. Vous pouvez donc venir les chercher sur votre pause de midi si vous le pouvez. Ils restent bien sur disponibles tout le mercredi aussi.

Nouveauté: la lettre trimestrielle

Afin de créer plus de liens et que vous soyez encore plus au fait de ce qu'il se passe au sein des jardins et plus globalement de l'association espace emploi, nous rédigeons une lettre trimestrielle avec les actus des jardins, les actus des salariés en insertion, les légumes de saison, le calendrier de plantations et de récoltes. Si vous voulez découvrir cette nouveauté, rendez-vous sur les actualités des jardins sur notre site internet: www.jardinsdubreil.fr

Si après ce petit rappel sur espace emploi, vous souhaitez vous impliquer dans la vie de l'association que se soit dans les instances décisionnaires, dans les champs ou pour des aides aux salariés (temps de discussions en français, aides aux démarches administratives...) vous êtes les bienvenus.

A bientôt