

## Patidou cocotte

1 patidou, 1 œuf fermier, environ 25g de crème, 1 c. à soupe d'herbes de Provence, sel et poivre  
Garniture (facultatif) : 1 oignon, 200 g de champignons de paris  
1 c. à soupe d'huile d'olive, herbes de Provence, sel et poivre  
Vous pouvez cuisiner un patidou par personne en plat principal, ou diviser le patidou en deux et le manger avec un accompagnement.

Lavez le Patidou, coupez le chapeau puis retirez les graines. Faites le cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Laissez refroidir un peu. Pendant le refroidissement du patidou, épluchez puis émincez l'oignon. Lavez, retirez le pied, puis émincez les champignons. Récupérez la chair de patidou sur le chapeau. Faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites y revenir oignon, champignons (préalablement salés) et chair de patidou jusqu'à ce que les champignons soient cuits.

Salez et poivrez l'intérieur du patidou, puis placez y environ 2 cuillères à soupe de crème. Cassez l'œuf dans le patidou, puis recouvrez d'un peu de crème. Saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence.

Enfournez pour 10 à 15 minutes à 180°C, le temps que l'œuf soit pris.

Servez le patidou cocotte bien chaud; avec la garniture de champignons. A noter que la peau se ne consomme pas (trop dure) donc il faut s'amuser à gratter l'intérieur de la courge avec une fourchette ou une cuillère.

## Crumble aux poireaux

6 poireaux, 100g de parmesan, 100g de farine, 80g de beurre, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C. Lavez et coupez les poireaux dans la longueur puis émincez-les.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les poireaux à l'étouffée durant 20 minutes. Assaisonnez.

Dans un saladier, ajoutez le beurre, la farine et le parmesan. Mélangez le tout à la main afin d'obtenir un mélange sableux. Disposez les poireaux cuits dans un plat à gratin et recouvrez-les de pâte à crumble. Enfournez pour 30 minutes et servez chaud.



Projet cofinancé par le  
fond social européen



**Pour annuler un panier  
Avant le lundi 8h**

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet  
[www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 06 — Année 2021

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Courge Patidou	2.70€/kg	0.75	2.03	Poireau	2.70€/kg	0.9	2.43
Céleri-rave	2.50€/kg	1 petit	1.50	Pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90
Carotte	2.50€/kg	1	2.50	Courge longue de Nice	2.40€/kg	1	2.40
Radis noir ou navet	2.40€/kg	0.3	0.72	Oignon jaune	2.50€/kg	0.4	1.00
Mâche	12.00€/kg	0.15	1.80	Mâche	12.00€/kg	0.15	1.80
			<b>8.55</b>	Chou brocolis violet	3.20€/kg	0.5	1.60
Pomme de terre Allians, origine Finistère				Epinard ou blette	4.60€/kg	0.5	2.30
							<b>13.43</b>

**Rappel : la lettre trimestrielle à lire sur notre site internet !**

## La neige aux Jardins !

Les Jardins sous la neige étaient magnifiques mercredi matin !

Mais nous n'avons pas pu aller au marché le matin, et aucun salarié n'a travaillé, nous avons joué la prudence, compte tenu de la neige et des risques de verglas.

Dans les champs, tout est blanc, en partie gelé sous les serres (sans risque pour les légumes cependant), et tout le réseau d'eau pour l'irrigation et le lavage des légumes est fermé. Nous attendons un dégel complet (lundi sans doute) avant de rouvrir les vannes.

Cette situation a un impact sur vos paniers de ce jeudi :

- ⇒ Certains légumes ne seront pas (bien) lavés
- ⇒ Et nous voulons éviter de perdre les légumes que nous avons récolté pour le marché, mais pas vendus. Donc la composition du panier peut changer un peu d'un panier à l'autre. Dans les paniers Duo, vous aurez du radis noir ou du navet. Dans les paniers Famille, vous aurez des épinards ou des blettes.