

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 cuillerées à soupe de crème. Cassez l'oeuf 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

- 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 06 — Année 2021

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Courge Patidou	1.10€/pce	1	1.10
Céleri-rave	2.50€/kg	1 moyen	2.00
Carotte	2.50€/kg	1	2.50
Radis noir	2.40€/kg	0.3	0.72
Mâche	12.00€/kg	0.18	2.16
			8.48

Pomme de terre Allians, origine Finistère

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	2.70€/kg	1	2.70
Pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90
Courge longue de Nice	2.40€/kg	1	2.40
Oignon jaune	2.50€/kg	0.4	1.00
Mâche	12.0€/kg	0.2	2.40
Coriandre botte	1.20€/kg	1	1.20
Epinard	4.60€/kg	0.5	4.60
			13.63

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

Le retour du gel !

A nouveau une semaine de froid aux Jardins, ce qui impacte l'organisation du travail. Les choux avaient beaucoup souffert de la première vague de gel début janvier. Depuis, nous en avons récolté une bonne partie : pour les paniers, et pour les stocker, en enlevant les feuilles abîmées par le gel. Mais il en reste encore dans le champ, que nous allons donc récolter lundi et mardi au maximum.

Notre stock de carottes au frigo diminue, ce qui tombe bien pour mettre le chou à l'abri, et nous en stockerons aussi à l'intérieur de bâtiment des paniers.

Nous prévoyons aussi de protéger du gel les jeunes carottes sous serre. Celles qui ont été semées début janvier viennent juste de germer, les pousses font à peine 1 centimètre et sont donc très fragiles. Nous allons les couvrir avec un voile « climat » qui permet de gagner 1 ou 2 degrés.

Les autres légumes sous serres pourront résister au gel.

Mais nous allons quand même récolter la mâche et la coriandre pour les paniers dès lundi après-midi, pour que ce soit prêt à peser mardi matin, et que l'on n'ait pas besoin d'attendre le dégel !