

Tourte d'hiver épinards-poireau

1 rouleau de pâte brisée, 1 rouleau de pâte feuilletée
500g de poireaux, 500g d'épinards en branches, 10g de beurre,
2 œufs, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, Sel et poivre

Lavez les poireaux, gardez les blancs avec une petite partie de vert. Emincez-les en tronçons de 1 cm et faites-les cuire 10 min à la vapeur. Lavez et équeutez les épinards, faites-les blanchir 2 min dans l'eau bouillante salée. Égouttez et laissez refroidir.

Dans un saladier, battez un œuf avec la crème fraîche, salez et poivrez légèrement. Mélangez avec les légumes.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Beurrez et tapissez une tourtière avec la pâte brisée, en la laissant légèrement dépasser des bords. Répartissez la préparation de légumes dans le moule et recouvrez avec la pâte feuilletée. Soudez bien les bords, en pressant, coupez si besoin le surplus de pâte.

Badigeonnez la surface avec le second œuf battu et piquez-la de quelques trous, pour laisser la vapeur s'échapper.

Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 35 à 40 min ; la pâte doit être dorée et croustillante. Démoulez sur une grille et servez tiède.

Vous pouvez enrichir la tourte au gré de vos envies. Avant de placer le "couvre-ciel" de pâte, garnissez-la par exemple de parmesan râpé, de chèvre émietté, de fines lamelles de saumon...

Céleri-rave au miel

1 céleri rave, 30 g de beurre, 1 cuillère à soupe de miel, Poivre Persil haché

Eplucher le céleri rave, puis le détailler en petits cubes ou bâtonnets (comme des frites).

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, puis ajouter le céleri. Saler et poivrer.

Faire cuire pendant 15 min, en remuant souvent, le céleri doit dorer. Couvrir éventuellement pour accélérer la cuisson.

Quand le céleri est tendre, déglacer avec le vinaigre, puis ajouter le miel.

Rectifier l'assaisonnement si besoin, et servir parsemé de persil.



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 08 — Année 2021

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Navet primeur botte	2.20€/pce	1	2.20	Navet primeur botte	2.20€/pce	1	2.20
Poireau	2.70€/kg	0.85	2.30	Poireau	2.70€/kg	0.9	2.43
Epinard	4.60€/kg	0.5	2.30	Mesclun ou mâche	12.0€/kg	0.25	3.00
Carotte	2.50€/kg	0.7	1.75	Céleri-rave	2.50€/kg	1	2.50
			8.55	Betterave cuite	4.00€/kg	0.4	1.60
Pomme de terre Allians, origine Finistère				Pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90
							13.63

Navets nouveaux dans les paniers

Tous les paniers ont une botte de navet primeur cette semaine, ce sont les premiers de la saison. Ils sont malheureusement un peu petits et/ou déformés, car ils ont souffert du gel de début janvier. Nous espérons que la 2e série (qui sera prête courant mars) sera mieux réussie. Ces premiers navets nouveaux sont un bon annonciateur du printemps ! Ils se mangent crus (comme des radis) ou cuits, et les fanes se mangent ! (en soupe par exemple)

Départ de salarié.e.s

Cette semaine, 3 salarié.e.s terminent leur contrat aux Jardins. Après 8 mois aux Jardins, Gwendoline commence une formation de développeur web en distanciel. Après un parcours de deux ans, Sandrine souhaite continuer à travailler dans le maraîchage et va donc chercher un travail saisonnier. Enfin, Erwan a passé un an aux Jardins et souhaite maintenant se consacrer à passer son permis puis à travailler comme saisonnier.

Chaque salarié.e repart des Jardins avec un document d'évaluation des compétences et savoir-être, qui leur permet d'identifier les compétences qu'ils ont acquises et développées au sein du jardin. Cette évaluation est complétée conjointement par le/la salarié.e avec Johann le conseiller en insertion, et par les encadrants.