

Galettes de panais, carotte, cumin

1 belle carotte, 1 panais, 2 œufs, 1 cuillère à café de maïzena
1 cuillère à café de cumin, Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Peler et râper la carotte et le panais.

Battre les œufs en omelette et y délayer la maïzena, ajouter aux légumes râpés ainsi que le cumin, du sel et poivre, bien mélanger.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, former des galettes (j'ai prélevé une belle cuillère à soupe de préparation que j'ai écrasé avec le dos de la cuillère en donnant une forme ronde). Enfourner 20 minutes en retournant les rôtis à mi-cuisson.

Gratin de poireaux crémeux au four

4 gros poireaux (600g coupés lavés épluchés)
2 gousses d'ail
20 g de beurre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Les feuilles de 2 brins de thym frais
10 cl de crème fleurette, 100g de Parmesan

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6/7).

Épluchez les poireaux, coupez-les grossièrement en tranches. Rincez-les abondamment dans une passoire les nettoyer.

Pelez et coupez finement 2 gousses d'ail. Faites chauffer une poêle sur feu moyen le beurre et l'huile d'olive. Ajoutez l'ail. Quand il commence juste à colorer, ajoutez le poireau et le thym. Mélangez bien, passez sur feu vif, et laissez cuire pendant 10 minutes, le temps qu'ils cuisent et ramollissent.

Pendant ce temps râpez 100g de parmesan. Sortez la poêle du feu, assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez 10 cl de crème liquide et la moitié du fromage. Mélangez bien la préparation puis versez-la dans un plat allant au four et de taille adaptée pour avoir, au final, une épaisseur de légumes d'environ 2.5 cm. J'ai utilisé un plat en terre de 23 cm de diamètre.

Saupoudrez avec le reste du fromage et enfournez pour à peu près 20 minutes de cuisson, le temps que la surface du plat soit bien dorée et appétissante.



**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 10 — Année 2021

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Panais	3.00€/kg	0.7	2.10
Mesclun	12.00€/kg	0.15	1.80
Poireau	2.70€/kg	0.75	2.03
Pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90
Radis noir	2.50€/kg	0.3	0.72
			8.55

Pomme de terre Allians, origine Finistère
Carotte, origine Finistère

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Panais	3.00€/kg	0.7	2.10
Pomme de terre	1.90€/kg	1	1.90
Persil botte	1.20€/bte	1	1.20
Radis bleu d'automne	2.40€/kg	0.4	0.96
Poireau	2.70€/kg	1	2.70
Chou de pontoise	2.30€/kg	0.8	1.84
Betterave cuite	4.00€/kg	0.4	1.60
Navet violet et boule d'or	2.50€/kg	0.5	1.25
			13.55

Les légumes des paniers pour les prochaines semaines

Les mois de mars et avril sont toujours les plus compliqués pour la diversité des paniers, car les stocks de légumes de conservation de l'hiver se terminent et les légumes primeurs arrivent au compte-goutte.

Il nous reste beaucoup de stocks en poireau et en chou (rouge, frisé, blanc et pontoise), vous aurez donc du poireau chaque semaine dans les paniers et nous essayons d'alterner le chou autant que possible... Il nous reste aussi un peu de céleri-rave, de betterave rouge et de radis noir. Nous avons encore de l'épinard, du mesclun et de la mâche sous serre, pour le mois de mars (mais pas au-delà).

Notre stock de carottes est terminé depuis la semaine dernière, nous nous approvisionnons auprès d'une coopérative bio du Finistère, en attendant l'arrivée des carottes nouvelles (idem pour les pommes de terre).

Cette semaine, pour vous amener un peu de diversité, nous avons fait un troc avec le jardin de Cocagne du Theil-de-Bretagne : ils nous ont livré du panais, en échange de notre chou blanc.

A partir de la mi ou fin mars, vous aurez des blettes et des oignons nouveaux dans les paniers. Les carottes nouvelles sont pour début avril si tout se passe bien, de même que les premiers radis et salades.