

## Chou rouge à la danoise

Après le chou blanc à la japonaise la semaine dernière, le chou rouge à la danoise cette semaine ! Vous l'aurez compris, on sait qu'il y a beaucoup de chou dans les paniers et on essaie de vous trouver des recettes originales ! Cette fois une recette de chou rouge cuit.

500 gr de chou rouge, 2 pommes

1 c. à soupe d'huile de votre choix, 500 ml de jus de pomme

4 c. à soupe de vinaigre de cidre 2 c. à soupe de sucre

1 c. à café de sel, poivre

Pelez les pommes et coupez les en petits dés. Emincez très finement le chou rouge. Faites chauffer l'huile dans une cocotte ou dans une sauteuse, et faites revenir le chou et les dés de pomme pendant 3 minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez le vinaigre, le sucre, le sel et le jus de pomme couvrez et laissez mijoter doucement pendant environ 45 minutes en remuant de temps en temps.

Enlevez le couvercle et laissez réduire à feu un peu plus vif jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Le chou va être confit.

Le temps de cuisson va dépendre de la finesse avec laquelle vous avez émincé le chou rouge. Plus il est très finement coupé, plus la cuisson sera rapide et le chou sera tendre et confit.

La recette vient du site internet : [dubiodansmonbento.com](http://dubiodansmonbento.com)

## Comment cuisiner les blettes ?

Certain.e.s d'entre vous découvrent peut-être les blettes dans le panier. On les appelle aussi « bettes » ou « côtes de blettes/bettes ».

On peut consommer à la fois le blanc et le vert. Vous pouvez les cuisiner séparément pour différentes recettes, ou bien cuire tout ensemble.

Quelques idées de recette :

- avec le vert : les farçous aux blettes (même recette que pour les épinards la semaine dernière! L'avantage c'est qu'il n'est pas nécessaire de cuire les feuilles à l'avance).

- avec les côtes blanches : en gratin avec de la béchamel (vous pouvez aussi mettre le vert dans le gratin).

- vert et blanc ensemble : en poêlée, avec un peu d'huile d'olive et de l'ail (en ajoutant un petit fond d'eau, cuisson en 15 minutes)



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 14 — Année 2021

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Blette	2.30€/pce	1	2.30	Salade	1.20€/pce	1	1.20
Pomme de terre	1.90€/kg	0.8	1.52	Chou rouge	2.30€/kg	1	2.30
Salade	1.20€/pce	1	1.20	Pomme de terre	1.90€/kg	1.2	2.28
Chou rouge	2.30€/kg	0.6	1.38	Carotte	2.50€/kg	1.3	3.25
Navet botte	2.20€/btte	1	2.20	Céleri-rave	2.50€/kg	0,8	2
			<b>8.60</b>	Radis rose botte	1.30€/btte	1	1.30
				Persil	1.20€/btte	1	1.20
							<b>13.53</b>

Pomme de terre Allians, origine Finistère  
Carotte, origine Finistère

La feuille de chou n'était pas dans les paniers cette semaine, car nous sommes en panne d'encre pour l'impression, et notre fournisseur est lui aussi en attente de réapprovisionnement dans ses entrepôts.

Donc elle est à consulter exclusivement sur notre site internet !

## La pose des bâches sur les nouvelles serres s'est bien passée !

Les bâches des deux nouveaux bi-tunnels ont été posées mercredi dernier, et tout s'est bien passé ! Il a fallu une grosse journée de travail, avec 3 personnes des Jardins et 4 personnes de l'entreprise qui nous a vendu les serres, qui sont restées jusqu'à 19h30 ! Les bâches de couverture principales ont été posées en 3h, mais ensuite il restait plein de « petites » choses à faire : tendre ces grandes bâches, installer les bâches d'aération latérale, le système d'enroulement, etc.

Il nous reste encore à installer les portes et bâches des 4 pignons (qui s'ouvriront aussi par enroulement) et les bâches des demi-lunes (la partie arrondie entre le haut du pignon, et le haut du premier arceau qui est arrondi).

Avant de pouvoir planter les tomates, nous avons encore quelques étapes : installer les fils de culture sur lesquels les tomates seront accrochées en hauteur, installer l'irrigation, fertiliser la serre, préparer le sol. On espère quand même planter cette semaine !!