

Céleri-rave au miel

1 céleri-rave, 1 c à s de miel, 1 c à s de vinaigre balsamique ou de vin, 20g de beurre, Sel, Poivre, Persil, Romarin

Lavez le céleri rave et enlevez les parties moins jolies. Découpez-le en frites ou en cubes.

Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez-y vos cubes.

Assaisonnez. Laissez-le cuire 15 minutes à feu moyen, en mélangeant régulièrement. Une fois le céleri cuit, déglacez-le avec du vinaigre puis ajoutez le miel. Servez chaud.

Gratin de choux rouges

1 kg chou rouge, beurre, 250 g parmesan ou 250 g Comté, fleur de sel

Émincez votre chou rouge et cuisez-le à la vapeur.

Dans un plat beurré allant au four, alternez des couches de chou et de Parmesan ou de Comté, en terminant le plat avec une couche de fromage.

N'oubliez pas la fleur de sel et du poivre long blanc égrainé.

Laissez dix minutes à four chaud.

On peut aussi y ajouter des pomme de terre pour le rendre plus consistant.



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 45

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Carotte	2.50€/kg	0.7	1.75	Potimarron	2.70€/kg	1.50	4.05
Radis noir	2.40€/kg	0.3	0.72	Chou rouge	2.30€/kg	1.6	3.68
Potimarron	2.70€/kg	1	2.70	Oignon jaune	2.50€/kg	0.4	1.00
Céleri- Rave	2.50€/kg	0.8	2.00	Pomme de terre	1.90€/kg	1.20	2.28
Pomme de terre	1.90€/kg	0.75	1.43	Carotte	2.50€/kg	1	2.50
			8.60				13.51

Nouvelles des salariés :

Nous avons eu 2 départs sur les dernières semaines:

- Fabrice a terminé son accompagnement sur les jardins après presque 2 ans ici. Il souhaite désormais s'orienter vers le domaine des travaux publics.
- Sédou a lui aussi passé 2 ans aux jardins. Sans solution d'emploi immédiat, il va pouvoir continuer un accompagnement au sein du PLIE (plan locale pour l'insertion et l'emploi) pour l'aider dans sa recherche d'emploi.

Nous accueillons ce lundi 3 nouveaux salariés: Yann, Stéphane et Laurent.

L'équipe est maintenant composée de 18 salariés âgés de 54 à 22 ans dont 13 hommes et 5 femmes . La parité n'est plus de mise sur les jardins. Ceci, comme vous pouvez l'imaginer, est bien involontaire mais découle d'une baisse des candidatures féminines et de l'urgence des recrutements.