

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.

Butternut farcie au Mont D'or

Est-ce qu'on peut dire qu'il fait assez froid pour commencer les recettes caloriques de l'hiver? En tout cas pour nous c'est parti!!

1 Mont d'Or, 1 courges Butternut, 2 échalotes, 2 pommes de terre, 1 gousses d'ail, 2 c.a.s de crème fraîche légère, huile d'olive, cerneaux de noix, estragon, sel et poivre

Lavez les courges et coupez-les en deux. Retirez les graines puis creuser la chair sur la partie haute en conservant 1cm de chair dans la courge.

- Hachez grossièrement la chair des courges, réservez.

- Pelez et émincez les échalotes et l'ail.

- Lavez et épluchez les pommes de terre

Faites cuire 20 minutes les pommes de terre dans un grand volume d'eau.

- Dans une poêle, faites revenir les échalotes, l'ail et la chair des courges. Laissez cuire 10 minutes à feu doux.

- Ajoutez la crème fraîche puis mélangez.

- Écrasez les pommes de terre, puis ajoutez-les au mélange.

- Ouvrez et creusez le haut du Mont D'or, et ajoutez le fromage ainsi que de l'estragon au mélange butternut / pommes de terre. Laissez cuire 10 minutes à feu doux.

- Badigeonnez les courges d'huile et garnissez-les avec la farce. Assaisonnez.

- Enfournez les courges 30 minutes à 180 °C et faites fondre le reste du Mont d'Or au four.



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
Poireau	2.70€/kg	0.75	2.03	Butternut	2.70€/kg	1.30	3.51
Radis daïkon	2.40€/kg	0.4	0.96	Chou cabus	2.30€/kg	1.2	2.76
Butternut	2.70€/kg	0.9	2.43	Betterave cuite	4.40€/kg	0.35	1.54
Céleri- Rave	2.50€/kg	0.6	1.5	Radis daïkon	2.40€/kg	0.50	1.20
Chou de Pontoise	2.30€/kg	0.7	1.61	Carotte	2.50€/kg	0.7	1.75
			8.53	Tomate	3.30€/kg	0.5	1.65
				Persil	1.20€/pce	1	1.20
							13.61

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.