

Lasagnes aux épinards et chèvre

12 feuilles pour lasagnes, épinards, 1 bûche de fromage de chèvre, 150 g de crème fraîche épaisse, 50 g de fromage râpé, 5 c. à soupe de farine, 50 cl de lait, 50 g de beurre

Laver les épinards et les faire revenir dans un peu de beurre, saler poivrer. Ajouter la crème fraîche et faire cuire encore pendant 10 minutes.

Préparer la béchamel :

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer avec une cuillère en bois, pour obtenir un mélange homogène. Verser le lait en filet en délayant au fouet. Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade.

Huiler un plat à four rectangulaire puis recouvrir le fond de plaques de lasagne.

Couvrir d'une couche d'épinards, parsemer de rondelles de chèvre.

Napper de béchamel. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par de la béchamel et saupoudrer de gruyère râpé.

Enfourner environ 30 min à 190°C. Servir bien chaud.

Salade de mâche aux pommes et noisettes

150 g de mâche, 2 pommes vertes, le jus d'un citron, 125 ml (1/2 tasse) de noisettes grillées, 1 c. à s de persil haché, 1 c. à s de ciboulette hachée, 1/2 tasse d'huile de noisette, Sel et poivre au goût, 8 à 12 tranches de pommes séchées (facultatif)

Laver la mâche et l'égoutter à l'aide d'une essoreuse à salade ou d'un linge propre. Réserver au frais.

Râper les pommes et les déposer dans un grand bol.

Verser le jus de citron et mélanger.

Ajouter les noisettes hachées grossièrement, le persil, la ciboulette et l'huile de noisette.

Dresser vos assiettes en déposant des feuilles de mâche.

Napper du mélange de pommes et noisettes.

Décorer avec les tranches de pommes séchées.



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 46

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Epinard	2.30€/kg	0.70	3.22	Mâche	12.00€/kg	0.15	1.80
Pomme de terre	1.90€/kg	0.70	1.33	Epinards	4.60€/kg	1.00	4.60
Mâche	12.00€/kg	0.15	1.80	Pomme de terre	1.90€/kg	1.00	1.90
Poireau	2.50€/kg	0.80	2.16	Poireau	2.70€/kg	1.20	3.24
			8.51	Pomme	2.00€/kg	1	2.00
							13.54

Nouvelles des bitunnels :

Le montage avance! Nous avons décidé de faire installer les deux derniers bitunnels par une équipe de monteurs professionnels. Le bâchage a été réalisé la semaine dernière, et cette semaine, les pignons enroulants (portes situées aux deux extrémités des serres) seront installés. Bientôt la fin du chantier!

Dans les champs :

L'hiver approche, et il s'agit pour nous de récolter et stocker les légumes racines qui craignent le gel et l'humidité. Pour une meilleure conservation, nous les stockons en chambre froide ou en silo. Carottes, céleris rave, radis d'hiver, betteraves, tout y passe!

Equipés de bottes et de vêtements imperméables, parfois dans la boue, ce sont des chantiers qui peuvent être fastidieux, mais c'est aussi l'occasion d'observer le changement de saison et les belles couleurs automnales dont se parent les arbres...