

## Fettuccine à la crème de potimarron

400 gr de fettuccine, 1 potimarron, 250 ml de crème liquide  
1 échalote, 1 pincée de noix de muscade, 2 c à s de vin blanc sec  
de l'huile d'olive, du sel, du poivre du moulin, du pecorino rapé.

Couper le potimarron en 4, l'épépiner et couper sa chair en cubes, mettre les cubes de potimarron dans une casserole, remplir d'eau à niveau, saler et porter à ébullition.

Lorsque l'eau bout, baisser le feu et laisser cuire 10-15 min jusqu'à ce que la courge soit tendre, égoutter et écraser au presse-purée, on obtient une purée, réserver.

Peler et émincer l'échalote, réserver.

Cuire les fettuccine.

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive, verser le vin blanc, bien mélanger, ajouter 300 gr de purée de potimarron, ainsi que la crème liquide, bien mélanger, porter à ébullition, assaisonner de sel, de poivre du moulin et de noix de muscade, bien mélanger.

Répartir les fettuccine dans les assiettes, déposer une bonne cuillère de crème de potimarron au centre, parsemer de pecorino râpé, donner un dernier tour de poivre du moulin. Servir de suite.

## Gratin de pommes de terre et topinambour

500g e pommes de terre chair ferme, 500g e topinambours, 2 œufs, 150g de gruyère râpé, 20cl e crème liquide, 20cl de lait, du beurre, de la noix de muscade, sel, poivre

Lavez les pommes de terre et les topinambours, puis faites-les cuire pendant 5 min à la vapeur.

Laissez tiédir, puis épluchez et détaillez les légumes en fines rondelles de 2 à 3 mm environ, à répartir en les mélangeant dans un plat à gratin que vous aurez préalablement beurré. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Battez-les à la fourchette avec le lait, la crème fraîche, le fromage râpé et la muscade dans un saladier.

Arrosez les légumes de cette préparation, en veillant à ce que l'ensemble en soit parfaitement nappé. Parsemez de noisettes de beurre. Enfouissez à mi-hauteur, et faites gratiner pendant 20 min environ, jusqu'à ce que le dessus soit suffisamment doré.



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 47

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Topinambour	2.80€/kg	0.40	1.12	Mâche	12.00€/kg	0.25	3.00
Potimarron	2.70€/kg	1.10	2.97	Poireau	2.70€/kg	0.60	1.62
Carotte	2.50€/kg	0.70	1.75	Radis noir	2.40€/kg	0.4	0.96
Poivron	3.20€/kg	0.30	0.96	Poivron	3.20€/kg	0.40	1.28
Mâche	12.00€/kg	0.15	1.80	Potimarron	2.70€/kg	2.00	5.40
			<b>8.60</b>	Topinambour	2.80€/kg	0.50	1.40
							<b>13.66</b>

### La lettre d'information trimestrielle est disponible :

Si vous souhaitez avoir des informations plus approfondies sur les jardins, les salariés, les cultures, l'actualité d'Espace Emploi, la lettre trimestrielle est disponible sur le site internet des jardins dans l'onglet « nos actualités ».

Ps: nous vous avons envoyé un mail à ce sujet, si vous ne le voyez pas, c'est qu'il est dans vos spams. Pensez à nous sortir de là en modifiant vos autorisations sur votre mail pour ne rater aucune info des jardins.

### Formations des encadrants :

De mercredi à vendredi, Guillaume et Paul-Antoine seront en formation à la Maison de Cocagne à Vauhallan (en région parisienne).

Le thème de la formation est « encadrer et animer une équipe de salariés en insertion ».