

Sauce aux poireaux curry-miel-lardons

2 gros poireaux, 1 oignon jaune, 30g de lardons, 150ml de crème liquide, 2 cas de miel, 1 grosse cac de miel.

Laver et émincer les poireaux et l'oignon. Faire revenir les lardons, les poireaux et l'oignon ensemble pendant 10 minutes. Ajouter le curry. Laisser cuire encore 5 minutes. Ajouter le miel et la crème. Faire réduire 3 à 4 minutes. Servir avec des pâtes ou du riz.

Citrouillat berrichon

2 pâtes feuilletées, 1 courge sucrine du Berry, 1 oignon, 2 à 3 cuillères de crème fraîche, persil plat, 1 jaune d'œuf, sel, poivre

La sucrine du Berry se reconnaît à sa forme de poire, à sa robe dont la couleur évolue au cours des saisons et à sa chair juteuse aux légères notes d'orange et de vanille... Elle disparaît quasiment complètement au début du XX^e siècle... avant de revenir dans le patrimoine culinaire berrichon à la fin des années 80.

Commencez la veille pour préparer la courge ! Épluchez-la, épépinez et coupez-la en petits dés, salez le tout et égouttez la préparation toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, après avoir préchauffé votre four à 210 °C, étalez une des pâtes feuilletées dans le fond de tarte. Vous pourrez ensuite y étaler la courge crue, en laissant une bordure de 1 cm tout autour. Parsemez-le tout d'oignon émincé et de persil, salez et poivrez.

Relevez ensuite la bordure de pâte vers l'intérieur et recouvrez-la avec la deuxième pâte qui va faire office de chapeau. Attention à bien souder les deux pâtes entre elles !

Pour finir, réalisez une cheminée sur le dessus afin que la cuisson soit homogène, dorez au jaune d'œuf battu et enfournez pour une trentaine de minutes. À la sortie du four, vous n'avez plus qu'à verser la crème fraîche par la cheminée, et le tour est joué !



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 48

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	2.70€/kg	0.80	2.16	Mâche	12.00€/kg	0.25	3.00
Pomme de terre	1.90€/kg	0.80	1.52	Carotte	2.50€/kg	1.00	2.50
Epinard	4.60€/kg	0.75	3.45	Echalote	5.20€/kg	0.2	1.04
Betterave cuite	4.40€/kg	0.30	1.32	Sucrine du Berry	2.70€/kg	1.20	3.24
			8.45	Pomme de terre	1.90€/kg	1.00	1.90
				Chou cabus blanc	2.30€/kg	0.80	1.84
							13.52

Formations au sein de l'équipe:

La semaine dernière, deux membres de l'équipe maraîchère ont bénéficié d'une initiation aux outils informatiques par Orange Solidarités, permettant de se familiariser avec toutes les démarches administratives en ligne, qui sont de plus en plus nombreuses.

Cette semaine, quatre salariés non francophones ont commencé une formation en français, qui se poursuivra sur plusieurs sessions au cours du mois de décembre.

Un hiver studieux s'annonce, et ça tombe bien, c'est la période creuse en maraîchage!

Rappel concernant le règlement des paniers :

Nous avons eu dernièrement quelques erreurs entre le règlement immédiat de l'abonnement complet par virement, et le prélèvement mensuel. Il est compliqué pour nous dans ce cas-là de modifier le mode de règlement après coup, et cela peut générer chez vous des difficultés financières, notamment lorsqu'il s'agit d'un abonnement annuel. Lors du renouvellement de votre abonnement, soyez vigilants sur le mode de règlement des paniers que vous choisissez. Merci de votre compréhension! :)