

## La courge violina

C'est la nouveauté de l'année dans nos courges sur les jardins. C'est une ancienne variété originaire d'Italie comme vous avez le deviner avec ce nom.

Elle se rapproche pas mal de la butternut. Sa chair orangée est sucrée, gouteuse, et agréable en bouche. C'est une variété de courge tardive. C'est un potiron d'hiver, l'un de ceux qui se conservent parfaitement ! Violina peut être cuisinée crue, râpée ou bien plus classiquement cuite, en potage, soufflée, gratinée, en purée ou encore rôtie.

## Cake sucré à la pomme, sucrine du berry et noix

3oeufs, 125g de vergeoise blonde, 225g de farine + 1 c à dessert  
1/2 sachet de levure chimique, 120 g de beurre, 140 g de sucrine du Berry, 1 pomme (200 g), 40 g de noix concassées, 1 c à café de zeste d'orange

Commencez par couper une part de la sucrine du Berry. Gardez le reste pour une autre recette, dans une soupe, par exemple.

Épluchez la part de sucrine et coupez-la en gros morceaux. Râpez avec une râpe à gros trous. Ajoutez une cuillère à dessert de farine et mélangez. Cela va permettre de bien répartir la sucrine dans le cake. Réservez.

Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés.

Faites préchauffer le four à 180° C (160° C).

Dans un saladier, mélangez les oeufs et la vergeoise à l'aide d'un fouet. Faites fondre le beurre coupés en petits morceaux sur feux doux ou quelques secondes au micro-onde. Ajoutez le beurre fondu refroidi dans le saladier et mélangez.

Incorporez la farine et la levure tamisées. Ajoutez les noix concassées, la sucrine, es dés de pomme et le zeste d'orange puis continuez de mélanger à la spatule.

Beurrez un moule à cake (sauf pour un moule en silicone).

Versez la pâte dans le moule. Glissez au four pour 40 minutes. Chez moi, il a cuit pendant 45 minutes et je l'ai laissé 5 minutes dans le four éteint.



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 49

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Sucrine du Berry	2.70€/kg	0.9	2.43	Mesclun	12.00€/kg	0.2	2.40
Carotte	2.50€/kg	0.9	2.25	Courge violina	2.70€/kg	1	2.70
Radis bleu d'hiver	2.40€/kg	0.40	0.96	Poireau	2.70€/kg	0.8	2.16
Céleri rave	2.50€/kg	0.5	1.25	Betterave cuite	1.90€/kg	0.4	1.76
Chou rouge	2.30€/kg	0.7	1.61	Céleri rave	2.50€/kg	0.8	2.00
			<b>8.50</b>	Radis bleu d'hiver	2.40€/kg	0.40	0.96
				Chou rouge	2.30€/kg	0.70	1.61
							<b>13.59</b>

### Solidarité entre jardins de cocagne

Nous avons fait une bonne année en potimarron mais nous 'n'avons pas beaucoup d'oignon a vous proposer. Le jardin de cocagne du Theil de Bretagne c'est l'inverse.

Nous allons donc échanger les légumes avec eux. Nous pourrions donc vous proposer des oignons assez rapidement. Bien évidemment, les oignons sont aussi issus de l'agriculture biologique. C'est une valeur commune à tous les jardins du réseau de cocagne.

### Ouverture des dépôts pendant les vacances de Noël :

Certains points de dépôt fermeront pendant les vacances de Noël.

Je vous invite à aller voir les actualités des jardins sur notre site internet pour voir si votre dépôt reste ouvert ou si le lieu pour récupérer vos paniers sera modifié.

Il y aura bien un panier de prévu en semaine 52 cette année, nous ne fermons pas. Si vous souhaitez annuler vos paniers ou les reporter, n'oubliez pas de vous connecter à votre espace adhérent.