

Gratin penne à la courge bleue de Hongrie

La chair de la bleue de Hongrie est très fine, avec un parfum de noisettes. Elle se prête à de nombreuses recettes : en purée, en soupe, au four. Voici une idée....

1 morceau de courge (environ 250 g une fois pelée), 200 g de penne, 15 cl de crème d'amande, 100 g de mozzarella égouttée, 100 g de comté ou gruyère râpé, Muscade, Huile d'olive, Sel et poivre, 1 c à café de thym
Prélevez un morceau de courge de 300 g . Retirez les graines et pelez-le. Coupez la courge en morceaux ; placez-les dans un bol avec un peu d'huile d'olive, de sel et de thym. Mélangez pour bien les enrober.

Placez les morceaux de courge sur une feuille de cuisson et enfournez à 200°. Laissez cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre. Il faut une trentaine de minutes environ.

Quand la courge est presque cuite, chauffez de l'eau dans une casserole, salez à ébullition et faites cuire les pâtes 1 à 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet.

Egouttez-les et replacez-les dans la casserole avec la crème, la muscade, la moitié du comté râpé, les 3/4 de la courge et un peu d'huile d'olive.

Laissez fondre et mélangez bien sur feu moyen. Poivrez.

Coupez la mozzarella en dés et les morceaux de courge restante en plus petits dés. Répartissez la mozzarella et le reste de courge ainsi que la sauge sur toute la surface du gratin. Saupoudrez du reste de râpé et enfournez à 200°. Quand les fromages ont commencé à bien fondre...

...mettez le four en position grill. Lorsque le gratin est bien doré, servez-le

Salade de chou cabus blanc

1/2 chou rouge, 6 grosses carottes, 1 radis noir, 3 oranges, 2 clémentines, 1 c à c de miel, 1 c à c de moutarde, 4 c à s d'huile de tournesol, Sel, poivre du moulin, Quelques feuilles de coriandre

Peler les carottes et hacher finement le chou rouge et les radis noir.

Disposez le tout dans un saladier et mélangez. Avec un couteau à dents fines, coupez le haut et le bas des oranges pour les peler. Ensuite ôtez la peau sans laisser la couche blanche. Avec le couteau ensuite détachez les segments. Disposez les segments d'orange sur la salade. Parsemez de coriandre.

Préparation de la vinaigrette : Dans un bol mettez dans l'ordre, le sel, le poivre, le miel et la moutarde. Mélangez. Pressez les clémentines pour en extraire le jus. Mélangez de nouveau, ajoutez l'huile et fouettez le tout. Arrosez la salade de vinaigrette au moment de servir



l'Europe
s'engage
en France
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 03

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Carotte	2.50€/kg	0.7	1.75	Poireau	2.70€/kg	0.9	2.43
Chou de Pontoise	2.30€/kg	0.70	1.61	mesclun	12.0€/kg	0.2	2.40
Courge bleue de Hongrie	2.70€/kg	0.90	2.43	Courge bleue de Hongrie	2.70€/kg	1.00	2.70
Radis noir ou Betterave cuite	2.40€/kg 4.40€/kg	0.5 0.3	1.20 1.32	Chou rouge	2.30€/kg	1.40	3.22
Pomme de terre	1.90€/kg	0.75	1.43	Pomme de terre	1.90€/kg	1.00	1.90
			8.54	Radis noir	2.40€/kg	0.40	0.96
							13.61

Bilan de l'accompagnement en 2021

En ce début d'année 2022, nous souhaitions vous présenter un bilan de l'accompagnement chiffré de 2021.

Voici le résumé dans le tableau suivant:

Ceci représente plus de 19000 heures de travail effectué par les salariés

14 salariés sont arrivés en fin de parcours: 5 ont pu trouvé un travail ou une formation, une salarié a eu son agrément neutralisé car elle s'occupe de son nouveau né, 8 n'ont pas trouvé d'emploi directement à la sortie des jardins (certains ont depuis trouvé).

Dans l'association Espace Emploi, il y a aussi un autre chantier d'insertion environnement. Lorsque l'on cumule les 2 chantiers voici un aperçu global des actions qui pu être menées sur l'accompagnement:

Formation français	20	santé	9
Démarches administratives	38	Souffrance psychologique	11
Logement précaires	15	Isolement social	17
Fractures numériques	17	mobilité	23
Reconnaissance handicap	2	addiction	5

Nombre de salariés	32
Dont nouveaux	16
-26 ans	5
26—45 ans	17
+ 46ans	10
hommes	20
femmes	12