

Salade de radis, mesclun, orange et chèvre

1 botte de radis roses ou noir 150 g de mesclun, 1 orange, 1 poignée de pousses d'alfalfa, 80 g de fromage de chèvre, 1 oignon nouveau (facultatif), Huile d'olive, Vinaigre de Jerez

Couper les radis en rondelles.

Détailler les suprêmes de l'orange, comme ça.

Emincer l'oignon.

Couper le fromage de chèvre en petits morceaux.

Mélanger tous les ingrédients et servir avec une vinaigrette à base d'huile d'olive et de vinaigre de Jerez.

Tatin de navets nouveaux au poivre blanc

1 botte de navets nouveaux, 1 rouleau de pâte feuilletée, 5 cuillères à soupe de miel liquide au goût neutre (type acacia), 25-30 g de beurre salé, 1 cuillère à café rase de poivre blanc

Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6. Épluchez les navets et faites-les blanchir à l'eau bouillante salée pendant 7 minutes. Égouttez, laissez refroidir complètement (attendez deux heures, c'est l'idéal) avant de les couper en rondelles assez fines (2 mm d'épaisseur environ).

Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre avec la moitié du beurre. Versez le miel liquide dans le fond. Donnez quelques tours de moulin à poivre. Disposez les rondelles de navets en rosace, poivrez à nouveau, puis badigeonnez avec le reste de beurre légèrement fondu. Enfouissez sur le niveau le plus bas du four et faites cuire 20 minutes.

Sortez le moule à tarte du four. Déroulez le fond de tarte, piquez-le à l'aide d'une fourchette et déposez-le sur les navets. Recoupez la pâte si nécessaire et faites rentrer ce qui dépasse entre le bord du moule et les navets. Couvrez d'une feuille de papier cuisson sur le dessus et ajoutez des poids de cuisson (billes de céramique, haricots secs...) pour empêcher la pâte de se soulever lors de la cuisson. Laissez cuire toujours à 180°C pendant 15 minutes, puis ôtez la feuille de cuisson et les poids. Prolongez la cuisson de 5 minutes afin que la pâte dore un peu sur le dessus.

Pour finir, retournez la tarte sur un plat de service et dégustez chaud ou tiède.



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 13

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	2.70€/kg	0.9	2.43	Poireau	2.70€/kg	1	2.70
Radis noir	2.40€/kg	0.4	0.96	Blette	2.30€/b	1	2.30
salade	1.20€/p	1	1.20	Mesclun	12.00€/kg	0.23	2.76
Mesclun	12.00€/kg	0.15	1.80	Navet botte	2.20€/b	1	2.20
Navet nouveau	2.20€/kg	1	2.20	salade	1.20€/p	1	1.20
			8.59	Oignon blanc	2.30€/b	1	2.30
							13.59

Appel à bénévoles :

Nous recherchons des personnes bénévoles pour dispenser des cours de français à des salariés non francophones du Jardin, sur 1h ou plus, les jours et horaires étant à définir ensemble sur la semaine.

Aucun diplôme d'enseignement n'est demandé. Cependant, vous pourrez bénéficier d'un accompagnement dans vos cours par La Peol (Plate-forme d'Evaluation et d'Orientation Linguistique) à laquelle Espace Emploi a récemment adhéré. Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter via le mail suivant : paniers@jardinsdubreil.fr

Petit point sur l'équipe des jardins :

Depuis quelques semaines l'équipe des salariés a un peu évolué. 17 salariés sont actuellement en poste: 7 femmes et 10 hommes.

2 nouvelles salariées débiteront le 5 avril en prévision de départs. Nous atteindrons donc la parité à cet instant.