

Petits choux au fromage de chèvre et basilic.

150 g de farine, 2 œufs + 1 jaune, 100 g de margarine, 300 g de fromage de chèvre frais, basilic frais, 1 à 2 gousses d'ail, 10 cl d'huile d'olive

Dans une casserole, portez 25 cl d'eau à ébullition avec la margarine et une pincée de sel. Versez d'un coup sec la farine, bien remuer jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.

Déposez votre pâte à chou ainsi obtenue dans un saladier et incorporez les 2 œufs entiers et le blanc du 3ème œuf. Remuez de façon homogène.

Tapissez votre plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Préchauffez votre four sur 180°C.

Remplissez une poche à douille ou plus simplement un sac de congélation de votre pâte à chou. Incisez la pointe de votre sac.

Formez ainsi des petites choux sur votre plaque de cuisson.

Dorez-les de jaune d'œuf à l'aide d'une petite cuillère.

Laissez cuire 30 environ en surveillant la fin de la cuisson.

Dans un saladier écrasez votre fromage de chèvre frais, ajoutez-y le basilic ciselé, une cuillère à soupe d'huile d'olive et du poivre. Remuez le tout.

Dans le bol de votre robot, mixez le reste du basilic, les 2 gousses d'ails et le reste de l'huile d'olive.

Coupez le chapeau de vos choux et retirez l'intérieur.

Garnissez ainsi de la préparation de fromage et replacez les chapeaux sur les choux.

Vous pouvez à présent servir accompagné de la sauce.



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 22

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre nouvelle	4.00€/kg	0.35	1.40	Pomme de terre nouvelle	4.00€/kg	0.94	3.80
Carotte botte	2.50€/p	1	2.50	Oignon blanc	2.30€/p	1	2.30
Basilic	1.20€/p	1	1.20	Betterave botte	2.30€/p	1	2.30
Betterave botte	2.30€/p	1	2.30	Brocoli	1.50€/p	1	1.50
Salade	1.20€/p	1	1.20	Salade	1.20€/p	1	1.20
			8.62	Carotte botte	2.50€/p	1	2.50
							13.60

Dans les champs cette semaine: un peu de tout!

Nous sommes sur tous les fronts cette semaine, c'est le propre du maraîchage diversifié.

Dans la famille « entretien des cultures », nous avons le buttage des pommes de terre, le désherbage des carottes et des panais, ainsi que le tuteurage des aubergines, concombres et tomates.

Dans la famille « mise en place des cultures », nous avons la préparation du sol de la parcelle des courges suivie de leur plantation, annoncée dans les précédentes Feuilles de Choux.

Dans la famille « aménagement de l'exploitation », nous avons le dépiautage d'un algeco, afin de libérer l'emplacement prévu pour la construction d notre nouveau bâtiment agricole.

Enfin, nous ne mentionnons plus les récoltes hebdomadaires pour la confection de vos paniers de légumes!

En résumé, on ne s'ennuie pas aux Jardins!