

## Gratin de crozets aux poivrons, tomates et oignon

300g de crozets, 2 poivrons, 3 tomates, 1 oignon, 20 cl de crème épaisse, sel, poivre gruyère râpé.

Dans une grande casserole d'eau bouillante mettre à cuire les crozets selon le temps de cuisson indiqué.

Faites préchauffer le four à 180°C.

Pendant ce temps, tailler en cube les tomates, couper en petits morceaux les poivrons et émincer l'oignon.

Une fois les crozets cuits, les verser dans un plat à gratin allant au four. Verser les légumes découpés et la crème fraîche dans ce plat.

Saler en fonction de vos goûts et mélanger le tout.

Etaler le gruyère sur le dessus et mettre au four le temps qu'il soit gratiné.

Et voilà c'est prêt.

## Mijoté de potimarrons, tomates et lentilles vertes

500 g de potimarrons, 250 ml de lentilles vertes, 500g de tomate, 250 ml de bouillon, 1 oignon (gros), 3 gousses d'ail, 2 branches de thym, Huile d'olive, Sel, Poivre

Brossez le potimarron, sa peau étant comestible. Coupez-le en deux évidez-le puis coupez-le en cube

Rincez les lentilles. Épluchez l'ail et les oignons et hachez-les finement

Dans une cocotte, faites dorer l'ail et l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le potimarron, les tomates et laissez-les cuire quelques minutes en mélangeant régulièrement

Ajoutez le bouillon et les lentilles puis couvrez d'eau si le bouillon ne couvre pas la préparation.

Amenez à ébullition puis réduisez le feu au minimum. Laissez cuire jusqu'à évaporation du liquide. Les lentilles et le potimarron devraient être cuits. Servez immédiatement.



Cofinancé par  
l'Union européenne



**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 43

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.20€/p	1	1.20	Poivron	4.00€/kg	0.5	2.00
Chou romanesco	1.80€/p	1	1.80	Potimarron	2.70€/kg	1.40	3.78
Potimarron	2.70€/kg	0.9	2.43	Salade	1.20€/kg	1	1.20
Navet violet	2.50€/kg	0.5	1.25	Tomate paola	3.00€/kg	0.8	2.40
Aubergine	4.00€/kg	0.5	2.00	Chou romanesco (petit calibre)	1.80€/p	1	1.80
			<b>8.68</b>	Mesclun	12.00€/kg	0.2	2.40
							<b>13.58</b>

### Attention livraison décalée au 1er novembre:

Etant donné que le mardi 1er nous ne pourrons pas effectuer les livraisons celles-ci seront décalées. Nous vous avons envoyé un mail à ce sujet sur vos boîtes mails. Pensez à surveiller vos spams, nos mails y arrivent parfois.

### Toujours pas de poireaux?

Vous l'avez remarqué, nous n'avons pas commencé à vous proposer des poireaux cette année. La raison est toute simple, ils ont gravement manqué d'eau cet été.

Ils sont donc restés trop petits. Nous avons remarqué qu'ils commençaient tout juste à grossir depuis septembre. Il est donc préférable d'attendre un peu qu'ils continuent de se développer avec ces températures exceptionnelles pour un mois d'octobre et nous vous en proposerons assez rapidement. Il en est de même pour les radis d'automne et d'hiver et pour le céleri.