

Caviar de betterave

300 g de betterave rouge cuite, 1 demi citron,
15 g d'huile d'olive, 1 gousse d'ail

Peler et découper la betterave rouge en petits dés. Hacher la gousse d'ail et presser le jus du demi citron.

Dans un mixeur, mettre la betterave et l'ail haché. Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et ajouter le jus de citron et l'huile d'olive. Saler, poivrer à votre convenance.

Tarte aux poireaux et saumon

4 à 5 poireaux, 20 cl de crème liquide, gruyère râpé à volonté, 2 pavés de saumon, 1 pâte feuilletée, 3 œufs, sel, poivre

Préchauffez votre four th.6/7 (200°C). Coupez finement les poireaux préalablement lavés, faites-les revenir dans une poêle et couvrez pendant 15 min.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquez-la avec une fourchette. Ajoutez les poireaux. Ensuite, faites cuire les pavés de saumon coupés en dés. Une fois les dés dorés, rajoutez-les sur votre fond de tarte.

Mélangez les œufs entiers avec la crème liquide, et versez la préparation sur la tarte. Parsemez du gruyère râpé. Salez, poivrez et enfournez pendant 30 min. Servez votre tarte bien chaude avec une salade verte bien assaisonnée ou du mesclun, miam! :)



Cofinancé par
l'Union européenne



**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 46

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Patate douce	4.50€/kg	0.6	2.70	Poireau	2.70€/kg	1	2.70
Betterave cuite	2.80€/kg	0.5	1.40	Potimarron	2.70€/kg	1.2	3.24
Chou rouge	2.30€/kg	0.8	1.84	Salade	1.20€/p	1	1.20
Carotte	2.50€/kg	0.5	1.25	Poivron	4.00€/kg	0.55	2.20
Mesclun	12.00€/kg	0.11	1.32	Chou romanesco	1.80€/kg	1	1.80
			8.51	Mesclun	12.00€/kg	0.2	2.40
							13.54

Livraisons des paniers à Noël

Cette année les Jardins du Breil resteront ouverts en semaine 52. Vous recevrez donc des paniers jusqu'au bout de l'année, pour pouvoir danser jusqu'au bout de la nuit! :)

Certains dépôts fermeront cependant. Nous vous transmettrons donc par mail et via le *P'tit Bio* les informations concernant les changements de livraison. Soyez donc bien attentifs pour ne pas rater votre panier!

Dans les champs cette semaine, des récoltes à gogo!

C'est la saison, il faut rentrer les légumes racines avant les premières gelées pour éviter qu'ils ne s'abiment. Par ailleurs, nos sols limoneux ressuient moins vite que les sols sablonneux lorsqu'il pleut. Certains légumes craignent donc aussi l'humidité, qui risque de les faire pourrir en terre.

Nous avons pour l'instant récolté et stocké en chambre froide les céleris rave et les navets. Puis suivront les radis d'hiver, les betteraves et les carottes. De beaux chantiers en perspective!