

Caviar de betterave

300 g de betterave rouge cuite, 50 g de citron soit 1/2,
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.

Purée de céleri rave gratinée

1 boule de céleri, 1 verre de lait, 2 cas de crème fraîche, 100g de gruyère râpé, sel, poivre (quelques pommes de terre, facultatif)

Epluchez le céleri, coupez-le en tranches. Disposez les tranches de céleri dans le cuit vapeur de la cocotte minute. Versez 5 cm d'eau dans la cocotte minute, placez le panier, fermez la cocotte et laissez cuire 10 minutes à partir du moment où la soupape chuchote.

Versez les morceaux de céleri dans un moulin à légumes et réduisez-les en purée. Versez la purée de céleri dans une casserole.

Ajoutez le lait, la crème fraîche et le fromage râpé. Salez et poivrez, mélangez bien.

Remplissez un plat de cette préparation.

Saupoudrez de fromage râpé et enfournez à 200° pendant 20 minutes.



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			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Patate douce	4.50€/kg	0.7	3.15
Betterave cuite	2.80€/p	0.5	1.40
Chou rouge	2.30€/kg	0.75	1.73
Pomme de terre	2.00€/kg	0.5	1.00
Mesclun	12.00€/kg	0.11	1.32
			8.60

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Radis misato	2.40€/kg	0.4	0.96
Potimarron	2.70€/kg	1.40	3.78
Salade	1.20€/p	1	1.20
Oignon rose	2.70€/kg	0.5	1.35
Chou romanesco	1.80€/kg	1	1.80
Mesclun	12.00€/kg	0.2	2.40
Céleri rave	2.50€/kg	0.8	2.00
			13.49

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 attentif pour ne pas rater votre panier!

Dans vos paniers cette semaine, le céleri rave!

Pour la première fois de la saison, les paniers famille auront le plaisir de déguster le céleri rave! Riche en fibres, on a l'habitude de le manger cru, en céleri rémoulade. Cette semaine, on vous propose une recette de céleri cuit!