

Salade de chicorée pain de sucre

Si vous voulez en savoir plus sur les chicorées, cette recette est inspirée par l'émission « on va déguster » du 20 novembre avec pour thème les chicorées....

1 chicorée, 1 orange, 30g de copeaux de parmesan, 1 citron pour le jus, 4 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Peler l'orange à vif. Enlever le maximum de parties blanches, Couper l'orange en tranches fines et recouper chaque tranche en 4.

Rincer et couper la salade en lamelles.

Mélanger le tout dans un saladier et arroser avec le jus du citron, l'huile d'olive, les copeaux de parmesan, le sel et le poivre.

(les agrumes vont permettre de « caser » l'amertume des chicorées pour ceux que ça dérange un peu...)

Crumble de potimarron aux noisettes

1 potimarron, 2 gousses d'ail hachées, 3 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive, 2 cuillère(s) à soupe de sirop d'érable, 1 cuillère(s) à café de cannelle, 1 cuillère(s) à café de gingembre en poudre, noix de muscade, sel, poivre

Pour la pâte à crumble: 40 g de noisettes, 40 g de noix du Brésil

40 g d'amandes, 60 g de beurre demi-sel fondu, 60 g de poudre de noisettes, 60 g de farine de riz

Lavez un potimarron de 1 kg, retirez les graines et coupez-le (avec sa peau) en morceaux. Ajoutez-y 2 gousses d'ail hachées, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2 cuil. à soupe de sirop d'érable, 1 cuil. à café de cannelle, 1 cuil. à café de gingembre en poudre, un peu de noix de muscade, sel et poivre.

Glissez le tout dans un plat et enfournez 25 mn à four chaud (180 °C, th. 6).

Hachez 40 g de noisettes, 40 g de noix du Brésil et 40 g d'amandes. Mélangez la moitié de ces fruits secs hachés avec 60 g de beurre demi-sel fondu, 60 g de poudre de noisettes et 60 g de farine de riz.

Sortez le plat du four, répartissez ce crumble sur le potimarron. Ajoutez le reste des fruits secs hachés et ré-enfournez 25 mn.



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 48

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Céleri rave	2.50€/kg	0.7	1.75	Carotte	2.50€/kg	1.1	2.75
Mesclun	12.00€/kg	0.15	1.80	Mesclun	12.00€/kg	0.25	3.00
Chicorée pain de sucre	2.30€/p	1	2.30	Potimarron	2.70€/kg	1.50	4.05
Potimarron	2.70€/kg	0.7	1.89	Radis Daïkon	2.40€/kg	0.5	1.20
Échalote	5.00€/kg	0.15	0.75	échalote	5.00€/kg	0.25	1.25
			8.49	Choux de Bruxelles	4.40€/kg	0.3	1.32
							13.57

Du changement sur les points de dépôt:

Nous avons été impactés, comme tout le secteur de la bio, en début d'année sur la diminution des ventes. Il a donc été décidé d'accepter les propositions d'adhérents d'ouvrir 2 nouveaux points de dépôts. Nous livrons donc maintenant pour les salariés du CDAS de Pacé ainsi qu'à Supelec à Cesson sévigné.

Merci à eux pour leurs motivations.

Nous revenons donc à la normale en cette fin d'année avec une nombre de paniers fournis aux alentours de 330 paniers par semaine.

Nouvelles des salariés:

Actuellement nous accompagnons, 17 et bientôt 18 salariés sur le chantier.

L'équipe se compose de 7 femmes et 11 hommes.

Sur les semaines passées, Abdérouf a effectué un stage au AIPR sur la découverte du câblage pour son objectif de devenir électricien.

Kflom a réalisé un stage en espace vert de 2 semaines.

En ce moment, Matthieu réalise un stage de 2 semaines de brancardier à la clinique St Laurent pour aller au bout de sa démarche et vérifier si ce type de métier peut lui convenir.