Gratin de blettes et pommes de terre

1 botte de blettes, 800g de pommes de terre à chair ferme, 1 gousse d'ail, 1 oignon, gruyère râpé, sauce béchamel maison.

Eplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire à l'eau entières. Pendant ce temps, laver les feuilles de blettes; enlever les fils des cardes éventuellement, puis les couper en fins tronçons; hacher grossièrement les feuilles; faire revenir l'oignon coupé en lamelles à la poêle avec un peu d'huile d'olive, rajouter la gousse d'ail écrasée, puis les blettes. Couvrir et laisser cuire quelques minutes en remuant régulièrement.

Couper les pommes de terre en grosses rondelles, les verser dans le plat à gratin. Rajouter les blettes puis la béchamel et un peu de gruyère râpé. Faire gratiner quelques minutes.

Gratin de topinambour et pommes de terre

400g topinambours, 400g pommes de terre, 25 cl crème liquide, 25 cl lait, 2 gousses d'ail , noix de muscade râpée, Sel, Poivre

Epluchez et lavez les topinambours et les pommes de terre. Coupez-les en tranches fines. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier mélangez le lait et la crème, ajoutez les gousses d'ail écrasées et assaisonnez en sel, poivre et noix de muscade.

Beurrez un plat à gratin puis déposez-y une couche de pommes de terre, une couche de topinambours, salez et poivrez. Recommencez jusqu'à épuisement. Recouvrez du mélange lait-crème-ail.

Enfournez pour 40 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 02

Panier Duo			
Légumes	**Prix**	**Qtité**	**Total**
Chou rouge	2.50€/kg	0.6	1.50
Poireau	2.90€/kg	0.7	2.03
Oignon jaune	2.75€/kg	0.5	1.38
Coriandre	1.30€/p	1	1.30
Topinambour	3.00€/kg	0.4	1.20
Pomme de terre	2.20€/kg	0.75	1.65
			9.06

Panier Famille			
Légumes	**Prix**	**Qtité**	**Total**
Chou de Bruxelles	4.80€/kg	0.6	2.88
Céleri rave	2.70€/kg	1	2.70
Oignon jaune	2.75€/kg	0.5	1.38
Pomme de terre	2.20€/kg	1.20	2.64
Choux rouge	2.50€/kg	1	2.50
Blette	2.50€/p	1	2.50
			14.60

Pommes de terre : variété Rosabelle, chair tendre (purée, frites).

Dans les champs en ce début d'année:

Nous avons semé la deuxième série de carottes primeurs sous serre, planté la première série de pommes de terre primeurs, semé en mini mottes le fenouil, le chou rave, et les betteraves que vous trouverez sous forme de bottes dans votre panier au printemps.

Cette semaine nous recevons nos premiers plants de salades de l'année qui prendront le relai de la mâche et du mesclun, les légumes feuille de l'hiver.

En plein champ, la terre est encore trop humide pour travailler le sol. On anticipe tout de même le travail de désherbage, et allons mettre en place des bâches tissées noires sur la parcelle qui accueillera les échalotes et les oignons, pour y laisser mourir dessous les adventices (que l'on appelle communément mauvaises herbes).

En attendant, les récoltes des légumes d'hiver se poursuit (poireaux, topinambours, panais) quand les conditions météorologiques le permettent!