

## Gratin de penne aux courges

1 morceau de courge (environ 250 g une fois pelée), 200 g de penne, 15 cl de crème d'amande, 100 g de mozzarella égouttée, 100 g de comté ou gruyère râpé, Muscade, Huile d'olive

Sel et poivre, 1 c à café de thym

Prélevez un morceau de courge de 300 g environ. Retirez les graines et pelez-le avec un bon économètre.

Coupez la courge en morceaux ; placez-les dans un bol avec un peu d'huile d'olive, de sel et de thym. Mélangez pour bien les enrober.

Placez les morceaux de courge sur une feuille de cuisson et enfournez à 200°. Laissez cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre. Il faut une trentaine de minutes environ.

Quand la courge est presque cuite, faire cuire les pâtes

Egouttez-les et replacez-les dans la casserole avec la crème, la muscade, la moitié du comté râpé, les 3/4 de la courge et un peu d'huile d'olive. Laissez fondre et mélangez bien sur feu moyen. Poivrez.

Coupez la mozzarella en dés et les morceaux de courge restante en plus petits dés. Répartissez la mozzarella et le reste de courge ainsi que sur toute la surface du gratin. Saupoudrez du reste de râpé et enfournez à 200°. Quand les fromages ont commencé à bien fondre, mettez le four en position grill. Lorsque le gratin est bien doré, servez-le sans attendre.

## Courge rôtie au bleu

1 kg courge, 4 gousses d'ail, 3 à 4 c. à s d'huile de pépins de raisin, 1 c. à café de gros sel, poivre, ¼ c. à c de cannelle

3 branches de thym, 4 feuilles de sauge, 1 poignée de noix, 90 g de fromage frais, 1 poignée de bleu

Préchauffer le four à 215°C/420°F. Chemiser une plaque de papier cuisson.

Laver, épépiner, peler et couper la courge en cubes moyens, de la taille d'une bouchée. Répartir sur la plaque de cuisson.

Éplucher l'ail, couper chaque gousse en deux dans la longueur et répartir entre les morceaux de courge. Arroser d'huile. Saler, poivrer et saupoudrer de cannelle. Émietter la sauge et le thym. Concasser grossièrement les noix. Saupoudrer sur la courge.

Enfourner et cuire 35 à 40 minutes.

Avant de servir, émietter le fromage sur la courge. Déguster chaud.



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 03

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20	Poireau	2.90€/kg	0.8	2.61
navet	2.75€/kg	0.4	1.10	Courge diverse	2.60€/kg	1.2	3.12
carotte	2.75€/kg	0.8	2.20	Betterave cuite	4.80€/kg	0.4	1.92
Céleri rave	2.70€/kg	0.65	1.62	Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Courge diverse	2.60€/kg	0.7	1.82	Navet	2.75€/kg	0.4	1.38
			<b>9.08</b>	Panais	3.30€/kg	0.8	2.64
				coriandre	1.30€/p	1	1.30
							<b>14.60</b>

*Pommes de terre : variété Rosa-belle, chair tendre (purée, frites).*

## Bilan chiffré de l'accompagnement :

Nombre de salarié-e-s	28
<i>dont nouveaux</i>	<b>11</b>
-26 ans	1
26-45 ans	21
+ 45 ans	6
Femmes	10
Hommes	18
RSA	17
Jeunes sans qualification	2
Demandeur d'emploi longue durée	5
Travailleur-euse-s handicapé-e-s	4
Habitant-e-s en Quartiers prioritaires	3
Maitrise difficile du français parlé	9

Voici un petit bilan rapide des salariés accompagnés sur les jardins cette année.

Le total des nombres d'heures travaillées est de 20 176 heures.

Cela représente plus de 11 équivalent temps plein.