

## Soupe à l'oignon

500g oignons jaunes, 70g beurre, 2L bouillon de volaille, 10cl vin blanc sec, 200g gruyère râpé, 1 c. à soupe de farine, thym, laurier, sel, poivre.

Pelez et émincez finement les oignons. Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse. Ajoutez les oignons et laissez-les fondre doucement, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Mélangez très régulièrement. Ajoutez la farine en pluie, mélangez. Versez le vin blanc, puis ajoutez le bouillon, le thym, le laurier, du sel et du poivre et quelques pincées de muscade. Portez à ébullition et laissez mijoter 45 minutes à couvert. Préchauffez le grill du four. Mettez 2 tranches de baguette dans le fond de 6 bols. Remplissez-les de soupe puis parsemez de fromage. Passez quelques minutes sous le grill pour faire gratiner. Servez aussitôt.

**Suggestions :** Les oignons doivent être bien caramélisés, et non brûlés. C'est ce qui donne du goût et de la couleur au bouillon. Les croûtons peuvent être grillés au préalable et frottés avec une gousse d'ail.

## Chou rouge aux pommes et saucisses fumées

750g de chou rouge, 3 pommes à cuire, 3 saucisses fumées, 150g de lardons, du cidre, 1 oignon, cannelle, sucre.

Couper le chou rouge en lamelles, le rincer et le réserver. Faire revenir les oignons et les lardons dans une cocotte, mettre un peu de beurre (pas trop, les lardons sont assez gras). Eplucher les pommes et les déposer en gros morceaux, saupoudrer légèrement de cannelle. Recouvrir de cidre. Ajouter le chou rouge, saler et poivrer. Laisser mijoter doucement à couvert pendant 10 à 15 minutes environ. Ajouter 3 à 4 cuillères à soupe de cassonade. Ajouter les saucisses fumées et laisser mijoter 1h. Ajouter du cidre si nécessaire au cours de la cuisson.



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 04

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Chou de Pontoise	2.50€/kg	0.75	1.88
Poireau	2.90€/kg	0.8	2.32
Radis noir	2.60€/kg	0.5	1.30
Oignon jaune	2.75€/kg	0.5	1.38
			<b>9.08</b>

*Pommes de terre : variété Allians,  
chair ferme.*

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Oignon jaune	2.75€/kg	0.54	1.38
Courge bleue de Hongrie	2.60€/kg	0.6	1.56
Radis noir	2.60€/kg	0.5	1.30
Chou rouge	2.50€/kg	0.75	1.88
Carotte	2.75€/kg	1	2.75
Topinambour	3.00€/kg	0.5	1.50
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Mâche	13.20€/kg	0.15	1.98
			<b>14.55</b>

## Nouveau point de dépôt :

Le bar La Fée Verte ayant fermé, nous livrerons les paniers de ce dépôt au Beltane, près de la station de métro Anatole France. Le Beltane est une microbrasserie qui a ouvert ses portes en octobre 2022. Méryll et Léa auront le plaisir de vous accueillir dès ce mercredi à partir de 16h. Une belle occasion de découvrir un nouveau local rennais!

## Dans les champs cette semaine :

Pas de plantations prévues cette semaine. La 2ème variété de pommes de terre primeurs a été plantée la semaine dernière, ainsi qu'une nouvelle série de mâche. Nous allons en revanche commencer le semis des oignons.

Nous trions également les légumes stockés en chambre froide ou hangar : dégermage des pommes de terre, effeuillage des choux rouges et verts, et tri des oignons germés.