

Tarte aux oignons roses

8 oignons roses, 1 pâte brisée, 3 c à s de crème fraîche, 2 càs de farine, 100g de gruyère râpé, 3 œufs, 30g de beurre

Epluchez et émincez les oignons. Faites chauffer le beurre dans une poêle puis faites-les revenir à feu moyen (ils ne doivent pas colorer). Salez-les, poivrez-les et laissez cuire pendant 15 min environ. Quand ils sont cuits, saupoudrez-les de farine et mélangez-les bien. Laissez-les refroidir.

Préchauffez le four à 220°C (th.7).

Étalez la pâte dans un moule à tarte. Battez les œufs en omelette, ajoutez la crème fraîche, une pincée de sel, la compotée d'oignons et mélangez bien le tout.

Versez cette préparation sur le fond de tarte. Répartissez généreusement le gruyère sur la tarte. Enfourez-la et laissez-la cuire pendant 35 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servez chaud ou tiède en entrée pour 6 personnes ou en plat pour 4 personnes avec une salade, de la mâche ou du mesclun.

Potimarron rôti aux épices douces

1 potimarron, 15 gr d'huile d'olive, 2 pincées de paprika en poudre, 2 pincées de piment de Cayenne, 2 pincées de 4 épices, 2 pincées de curcuma, 2 pincées d'origan séché, 1 cuillère à café de sucre roux, 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, du sel, du poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°C. Bien laver et essuyer le potimarron, le couper en 4, l'épépiner et le couper en tranches fines. Mettre les tranches dans un saladier, réserver.

Préparation de la marinade : dans un bol, mettre le paprika avec le piment de Cayenne, le 4 épices, le curcuma, l'origan séché, le sucre roux, du sel et du poivre du moulin, mélanger. Verser le vinaigre balsamique, puis l'huile d'olive, mélanger. Verser la marinade sur les tranches de potimarron, enrober chaque tranche.

Disposer les tranches de potimarron les unes à côtés des autres sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner 30 min à 200°C à chaleur tournante

Retourner les tranches de potimarron. Après 15 min de cuisson, les tranches doivent être dorées, sinon poursuivre la cuisson
C'est prêt ! Servir de suite.



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 42

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.30€/kg	0.7	2.31	Tomate ancienne	4.40€/kg	1.20	5.28
Chou romanesco	2.10€/p	1	2.10	Oignon rose	2.90€/kg	0.4	1.16
Potimarron	2.90€/Kg	1	2.90	Aubergine	4.40€/kg	0.5	2.20
Pomme de terre	2.20€/kg	0.8	1.76	Chou romanesco	2.10€/p	1	2.10
			9.07	Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
				Tomate cerise	8.20€/kg	0.2	1.64
							14.58

Variété pomme de terre: Allians (chair ferme)

Actu des champs:

Nous sommes en pleine période de plantation sous abris pour les légumes de cet hiver et du printemps prochain.

Nous avons planté 2 serres d'épinards, du mesclun, de la mâche, des oignons blancs, des salades, des navets et bientôt des carottes et du chou rave.

Nous avons déjà repéré des soucis de nuisibles sur nos oignons blancs. Il s'agit probablement de la mouche du poireau ou du tabac qui s'attaque aussi aux oignons. La moitié de nos plants (que nous avons semés nous même) n'a même pas eu le temps d'être plantée... Nous espérons pouvoir recommander en urgence d'autres plants chez un fournisseur si celui-ci en a en rab.

Si ce n'est pas possible il faudra revoir notre plan de culture pour vous fournir un autre légume au mois de mars/avril...

Sinon les courges ont été récoltées et nous avons travaillé les sols pour semer un mélange d'avoine et de vesce pour couvrir le sol avec des cultures l'hiver afin d'éviter que celui-ci soit lessivé ou érodé par les pluies cet hiver.

Malgré les températures de la semaine dernière, nous nous préparons aussi en commençant à rentrer en chambre froide les légumes craignant le gel (si ça peut venir...) ou les rongeurs... (céleri, radis daïkon et bientôt les betteraves).