

Purée de céleri rave aux pommes.

Une boule de céleri rave, 2 pommes, quelques cerneaux de noix, du persil, jus de citron, de la muscade, 100g de beurre, sel, poivre.

1/ Pelez le céleri. Coupez-le en cubes et plongez-les au fur et à mesure dans de l'eau citronnée. Égouttez-les et faites-les cuire à la vapeur au moins 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

2/ Pelez les pommes, ôtez le trognon et les pépins, coupez la chair en dés. Faites-les sauter à la poêle dans 50 g de beurre sans les écraser jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Poivrez puis moulinez les cerneaux de noix.

3/ Pressez le céleri en purée (avec un presse-purée pour une purée grossière, ou au mixeur pour une purée plus lisse) et faites-la chauffer dans une casserole, à feu doux. Incorporez les noix, le reste du beurre, une pincée de sel, 2 pincées de muscade et les dés de pommes.

4/ Versez la purée de céleri dans un joli plat chaud et servez avec votre viande ou votre poisson.

Soupe paysanne à la courge musquée de Provence

1 tranche de courge musquée (soit environ 1 kg), 1 oignon, huile d'olive, 100 g de lardons fumés, 100 g d'emmental râpé, 1 bonne c à s de crème fraîche, ½ c à s de noix de muscade, 1 litre de bouillon de légumes, des croûtons, des noix.*

Émincer l'oignon. Éplucher la courge et la couper en morceaux. Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé et les morceaux de courge.

Ajouter la noix muscade, couvrir avec le bouillon et laisser cuire 15 minutes. Faire revenir les lardons dans une poêle et réserver. Mixer la soupe. Ajouter les lardons, la crème, l'emmental râpé, les croûtons, les noix... et déguster !



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 46

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Céleri rave	2.70€/kg	0.5	1.35	Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Poireau	2.90€/kg	0.7	2.03	Blette	2.50€/p	1	2.50
Persil	1.30€/p	1	1.30	Carotte	2.75€/kg	1	2.75
Pomme de terre	2.20€/kg	0.8	1.76	Chou rouge	2.50€/kg	0.7	1.75
Courge musquée	2.60€/kg	1	2.60	Courge musquée	2.60€/kg	1.20	3.12
			9.04	Poivron vert	3.30€/kg	0.7	2.31
							14.63

Annulation des paniers : petit rappel

Aux Jardins du Breil, vous avez la possibilité d'annuler un panier en cas d'absence : une fois pour les abonnements trimestriels, et cinq pour les annuels. Les paniers annulés sont ainsi reportés en fin d'abonnement. Une fois le « quota » d'annulations atteint, les paniers sont doublés sur le temps de votre abonnement.

Vous pouvez réaliser cette démarche via votre espace adhérent. C'est très simple et rapide, et cela vous évite d'avoir à nous envoyer un mail. Attention cependant à bien annuler votre panier **avant le lundi 8h** de la semaine concernée. Au-delà de cet horaire, il ne sera plus possible de reporter le panier.

Nous restons bien évidemment disponibles si vous rencontrez des difficultés à le faire.

Merci d'avance pour votre compréhension.