

## Gratin dauphinois aux légumes d'hivers

4 pommes de terre, 2 grosses carottes, 1 gros panais, 1 radis d'hiver (misato ou daïkon), 10cl de lait, 15 cl de crème liquide entière, herbes de Provence, ail moulu, parmesan râpé

Laver et éplucher les légumes. Puis les couper en fines lamelles

Faire cuire 20 min à la vapeur les légumes, personnellement je préfère cette étape, je m'assure d'avoir des légumes bien fondant

Huiler un plat à gratin, déposer les légumes dedans.

Dans un bol, mélanger, la crème, le lait, un peu d'herbe de Provence, un peu d'ail moulu (ou frais mais attention de pas trop en mettre), sel et poivre. Puis verser sur le gratin

Saupoudrer le gratin de parmesan râpé et enfourner à 180°C pendant environ 40 min à 1h.

Au bout de 20 min quand le gratin à commencer à dorer, on peut mettre le four à cuire que depuis le bas pour éviter de bruler la croute.

## Gratin poireau pomme de terre à la mimolette

3 blancs de poireaux, 4 pommes de terre, 1 verre et demi de lait entier (ou crème liquide), mimolette rapée, beurre, sel, poivre.

Laver et parer les poireaux, les couper en rondelles. Les cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les mettre au fond d'un plat beurré.

Préchauffer le four à 200°.

Pendant le temps de cuisson des poireaux, dans la même casserole (en démarrant à l'eau chaude légèrement salée), cuire une dizaine de minutes des rondelles de pommes de terre très fines. les égoutter et les étaler en lissant sur les poireaux.

Verser le lait et couvrir de mimolette râpée.

Mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Servir en ajoutant un peu de très bon poivre concassé.



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 51

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Carotte	2.75€/kg	0.8	2.20	Poireau	2.90€/kg	1	2.90
Panais	1.90€/p	0.4	1.32	mesclun	13.20€/kg	0.15	1.98
Radis misato	2.60€/kg	0.3	0.78	Betterave cuite	4.80€/kg	0.4	1.92
Courge patidou ou carat	1.50€/p	1	1.50	Choux de Bruxelles	4.80€/kg	0.4	1.92
échalote	5.50€/kg	0.2	1.10	Courge musquée	2.60€/kg	1	2.60
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20	Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
			<b>9.10</b>	échalote	5.50€/kg	0.2	1.10
							<b>14.62</b>

Variété pomme de terre: Allians (chair ferme)

Certains points de dépôt seront fermés pendant les vacances de Noël. Voici où seront à aller chercher vos paniers. En cas d'impossibilité n'hésitez pas à gérer votre calendrier de paniers depuis votre espace adhérent.

	Livraisons Noël 2023	
	Décembre	Janvier
N° semaine dépôt	Semaine 52	Semaine 01
Maison Bleue	Paniers aux jardins	
MJC Pacé	Paniers aux jardins	
CS Longs Prés	Paniers à venir chercher aux Jardins	
Bellangerais	Paniers à venir chercher aux Jardins	
Bar Aviation	panier à la Rennes du bal	Paniers aux Jardins
Pie muette	panier à aller chercher au CS carrefour 18	
Le récupérables	panier à la Rennes du bal	Paniers aux Jardins
Rennes du bal		Paniers aux Jardins
maison du ronceray	Paniers à aller chercher au CS carrefour 18	