

Verrines de topinambour et saumon fumé

Une recette bonne et simple pour mettre en valeur ce légume mal aimé, et ainsi surprendre vos convives! ;)

1 kg de topinambour, quelques tranches de saumon, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 20cl de crème entière, 20g de beurre, aneth, persil ou coriandre, sel, poivre

Éplucher tous les légumes. Tailler les topinambours en morceaux. Ciseler les échalotes en brunoise. Dans une cocotte, faire fondre le beurre puis ajouter les échalotes et l'ail écrasé en chemise. Saler et poivrer, laisser suer pendant 5 min sans coloration. Ajouter ensuite les topinambours, mouiller avec de l'eau à hauteur, couvrir puis cuire à feu doux pendant 20 min. Mixer ensuite au blender en ajoutant la crème liquide, puis rectifier l'assaisonnement. Pour un amuse-bouche, verser la crème de topinambour dans une petite verrine et l'accompagner de petits morceaux de saumon fumé déposés directement dessus.

Navet primeurs confits au pamplemousse

1 botte de navet, 1 pamplemousse, 30g de beurre, 2 cas de miel, quelques branches de thym, sel, poivre.

Peler les navets et les couper 8 *quartiers*. Presser 2 pamplemousses. Peler le troisième à vif et lever les segments. Effeuilier le thym. Dans une sauteuse, faire chauffer le beurre et déposer les navets. Couvrir et laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes. Ajouter le jus des pamplemousses, le miel et le thym et poursuivre la cuisson sans couvercle à feu moyen en remuant de temps en temps durant environ 20 minutes: les navets sont tendres et le jus s'évapore un peu. Au besoin retirer les navets primeurs confits et faire réduire le jus pour obtenir un sirop.

Servir les navets primeurs nappés de sirop de pamplemousse avec les suprêmes accompagnés de semoule de couscous ou de graines de quinoa.



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 52

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Persil	1.30€/b	1	1.30	Coriandre	1.30€/b	1	1.30
Poireau	2.90€/kg	0.7	2.03	Topinambour	3.00€/kg	0.65	1.95
Topinambour	3.00€/kg	0.45	1.35	Navet botte	2.40€/b	1	2.40
Choux de Bruxelles	4.80€/kg	0.4	1.92	Radis noir	2.60€/kg	0.5	1.30
Oignon jaune	2.75€/kg	0.5	1.38	Courge butternut	2.90€/kg	1.3	3.77
Pomme de terre	2.20€/kg	0.5	1.10	Pomme de terre	2.20€/kg	0.8	1.76
			9.08	Oignon jaune	2.75€/kg	0.75	2.06
							14.54

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	