

Gratin de topinambour et pommes de terre

400g topinambours, 400g pommes de terre, 25 cl crème liquide, 25 cl lait, 2 gousses d'ail, noix de muscade râpée, Sel, Poivre

Epluchez et lavez les topinambours et les pommes de terre. Coupez-les en tranches fines. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier mélangez le lait et la crème, ajoutez les gousses d'ail écrasées et assaisonnez en sel, poivre et noix de muscade.

Beurrez un plat à gratin puis déposez-y une couche de pommes de terre, une couche de topinambours, salez et poivrez. Recommencez jusqu'à épuisement. Recouvrez du mélange lait-crème-ail.

Enfournez pour 40 mn.

Soupe de céleri rave et pommes

800g de céleri rave, 2 pommes acidulées, 1 échalote, 50cl de lait, 30g de beurre, sel, poivre.

Éplucher l'échalote et l'émincer en fines lamelles. Éplucher le céleri-rave et les pommes, puis les tailler en gros cubes.

Dans une cocotte, mettre le beurre à fondre et faire suer l'échalote avec une pincée de sel fin. Ajouter le céleri et la pomme, saler puis verser le lait. Compléter jusqu'à hauteur avec de l'eau et couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant 20 min.

Dans le bol du blender, mixer la soupe finement, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

A déguster chaud ou froid!



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 06

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Chou lisse	2.50€/kg	0.75	1.88	Mesclun	13.20€/kg	0.15	2.64
Échalote	5.50€/kg	0.25	1.38	Oignon jaune	2.75€/kg	0.66	1.82
Mesclun	13.20€/kg	0.15	1.98	Betterave cuite	4.80€/kg	0.5	2.40
Carotte	2.75€/kg	0.6	1.65	Chou de Pontoise	2.80€/kg	1.30	3.64
Céleri rave	2.70€/kg	0.8	2.16	Pomme de terre	2.20€/kg	1.3	2.86
			9.05	Topinambour	3.00€/kg	0.6	1.80
							14.46

carottes : provenance Finistère

Wanted : nouveaux adhérents !

Vos amis et collègues lorgnent sur votre panier hebdomadaire et regardent vos légumes avec envie?

Ils rêvent aux recettes proposées dans le P'tit bio? Se disent que finalement les choux c'est chou?

Ils prennent des nouvelles de l'équipe et s'interrogent sur ce que nous semons en ce moment pour en faire de même dans leur potager?

BONNE NOUVELLE! Nous avons de la place pour de nouveaux adhérents! Ils pourront désormais bénéficier des mêmes avantages que vous, alors c'est le moment!

N'hésitez pas à parler de nos paniers, c'est l'occasion pour vous de vous arranger pour aller chercher les légumes en alternant avec d'autres adhérents par exemple. Cela évite des trajets et fait gagner du temps!

Le printemps ne va pas tarder à arriver, avec son lot de petits légumes bottes, oignons nouveaux et premières courgettes, de quoi être motivé! Vous serez sans conteste nos meilleur.e.s ambassadeurs et ambassadrices, alors n'hésitez pas!