

Pesto de fanes de carottes

les fanes d'une botte de carotte, 50 g d'amande entières ou de noix ou pignons, 50 g de parmesan, jus d'1/2 citron, 1 à 2 gousse d'ail, 100 g d'huile d'olive, poivre

Laver et hâcher grossièrement les fanes de carottes. Dans un blender, mixer les fanes avec les gousses d'ail pelées, le parmesan, le jus de citron et les pignons.

Poivrer et ajouter le 1/3 d'huile d'olive, et mixer jusqu'à la formation d'une purée.

Verser le reste d'huile d'olive tout en continuant à mixer. C'est prêt! Conserver au réfrigérateur dans un bocal.

Tarte tatin navets chèvre et miel

1 pâte brisée, 800 g de navets, 3 cuillerées à soupe de miel, ½ bûche de fromage de chèvre, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 20 g de beurre

1. Epluchez les navets. Faites-les cuire 10 min dans une grande casserole d'eau bouillante. Egouttez-les.
2. Coupez les navets en fines rondelles.
3. Faites fondre le beurre et l'huile dans une poêle. Ajoutez le miel puis les rondelles de navets. Laissez cuire 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées puis retournez-les.
4. Déposez un papier sulfurisé dans le fond d'un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
5. Déposez une première couche de navet, en formant une rosace à l'extérieur et une à l'intérieur. Puis répartissez le reste des rondelles.
6. Découpez le fromage de chèvre et déposez-le sur les navets.
7. Etalez la pâte brisée sur un plan de travail fariné.
8. Déposez-la dans le moule à tarte et enfoncez les bords sur le côté pour bien envelopper les rondelles de navets.
9. faites 5 petits trous dans la pâte avec un couteau pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
10. Faites cuire la tarte 25 min dans le four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir quelques minutes puis retourner la tarte sur le plan de présentation.



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 16

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Épinard	5.00€/kg	0.5	2.50
Carotte primeur	2.75€/p	1	2.75
Radis rose	1.70€/p	1	1.70
Chou fleur	2.30€/p	1	2.30
			9.25

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.30€/p	2	2.60
Navet nouveau	3.80€/kg	0.4	1.52
Radis rose	1.70€/p	2	3.40
Carotte primeur	2.75€/p	1	2.75
Épinard	5.00€/kg	0.65	3.25
Pomme de terre	2.20€/kg	0.5	1.10
			14.62

Pommes de terre : variété agria, chair tendre

Dans les champs cette semaine :

La saison bat son plein! Entre les récoltes, semis, plantations, tuteurage et désherbage, on ne s'ennuie pas!

Nous avons planté les aubergines et les concombres la semaine dernière, et avons commencé à tuteurer les tomates, qui elles ont été plantées en semaine 13. Nous recevons les plants de poivrons la semaine prochaine, et l'ensemble de nos légumes d'été sera planté!

Avec le beau temps, les terres ont ressuyé, ce qui va permettre de planter les pommes de terre. Suivra cette semaine le semis des courges, qui seront plantées au mois de mai.

Parallèlement à cela, nous avons désherbé nos oignons de plein-champ, sur lesquels nous repasserons sûrement plus tard dans la saison. Il faut également débroussailler, passer le broyeur pour entretenir l'exploitation, et poursuivre régulièrement le tuteurage des tomates, concombres, aubergines.