

Carpaccio de chou-rave pour l'apéro (c'est de saison avec les fériés)

1 chou-rave entier Jus d'un demi-citron Fleur de sel

Éplucher le chou-rave.

Avec un couteau, ôter les extrémités, puis avec un économe, éplucher la peau.

Avec une mandoline, détailler le chou-rave épluché en fines tranches (environ 2-3 mm d'épaisseur) au-dessus d'un saladier. Presser un demi-citron et ajouter une pincée de fleur de sel et servir

(conseil de François Régis Gaudry: « on va déguster » sur France inter)

Salade froide pommes de terre primeurs radis rose

800 g de pommes de terre nouvelles, 1 botte de radis, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à café de moutarde forte, sel, poivre du moulin, 1 échalote, 1 jus de citron pressé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Nettoyer les pommes de terre. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs (avec leur peau) entières, en démarrant à l'eau froide salée. Selon leur grosseur, on compte 15 minutes de cuisson après l'ébullition. On teste la cuisson avec la lame d'un couteau pointu qui doit s'enfoncer sans résistance. Les pommes de terre non primeurs ont une cuisson plus longue.

Égoutter les pommes de terre, les laisser refroidir, les peler puis les couper en rondelles ou en dés. Nettoyer les radis, retirer les fanes, les réserver pour une utilisation ultérieure (un velouté par exemple). Laver les radis, les couper en rondelles.

Peler et émincer l'échalote. Hacher la ciboulette. Dans un petit saladier, mélanger la moutarde, le jus de citron, l'huile et la crème fraîche. Saler, poivrer au moulin et fouetter. Ajouter ensuite la ciboulette et l'échalote.

Mettre pommes de terre et radis dans un saladier, verser la sauce, mélanger intimement. Servir la salade fraîche.



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 18

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Chou rave	1.50€/p	1	1.50
Pomme de terre	4.70€/kg	0.45	2.12
Radis rose	1.70€/p	1	1.70
Carotte primeur	2.75€/kg	1	2.75
			9.01

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.30€/p	1	1.30
Betterave nouvelle	2.50€/p	1	2.50
Courgette	3.00€/kg	0.4	1.20
Radis rose	1.70€/p	1	1.70
Carotte primeur	2.75€/p	1	2.75
Pois gourmand	11.50€/kg	0.20	2.30
Pomme de terre primeur	4.70€/kg	0.8	3.76
			14.57

48h de l'agriculture urbaine:

Le festival des 48h de l'agriculture urbaine c'est une multitude d'événements participatifs organisés par des structures locales dans de nombreuses villes en France, en Belgique, en Suisse et au Luxembourg. L'objectif ? Faire découvrir l'agriculture urbaine à toutes et à tous !

Dans ce cadre, les Jardins du Breil ouvre ses portes le samedi 25 mai de 10h à 16h30.

Au programme des visites des Jardins à partir de 10h et à heure fixe ensuite toute la journée.

L'association « l'école comestible » organisera un atelier de cuisine parent/enfant de 10h30 à 11h30. (accessible pour les enfants de 5 à 11 ans).

Nous sommes aussi entrain de travailler à la mise en place d'activité ludique à destination des plus jeunes. (circuit de l'eau, vie du sol...)

Ce sera aussi l'occasion de venir partager un temps avec l'équipe autour d'un café.

Plus d'informations sur les autres événements Rennais sur le site de l'agriculture urbaines: <https://www.les48h.com/villes/rennes/>