

## Tarte aux poireaux et fromage de chèvre

*1 pâte brisée, 800 g de petits blancs de poireaux, 200 g de fromage de chèvre type buchette, 20 cl de crème fraîche allégée, 3 œufs, 1 oignon, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de moutarde, Sel, poivre*

Émincez finement l'oignon pelé, lavez et coupez les blancs de poireaux en rondelles. Faites fondre l'oignon quelques minutes sur feu doux avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les poireaux, laissez cuire 20 min à couvert à feu doux. Étalez la pâte à tarte, déposez-la dans un moule beurré ou tapissé de papier cuisson. Piquez régulièrement le fond avec une fourchette. Dans un saladier, fouettez les œufs, la crème, la moutarde. Ajoutez les poireaux cuits et le fromage coupé en petits morceaux, assaisonnez à votre goût. Répartissez la garniture sur le fond de pâte. Faites cuire la tarte aux poireaux et au chèvre 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C, dans la partie basse du four pour bien cuire le fond.

## Salade de chou romanesco et radis noir

*1 chou Romanesco, 1 radis noir; 100g de tomates cerises, 2 pommes, 2 échalotes, 250 g de quinoa, cuillères à soupe d'huile de sésame, 2 cuillères à soupe d'huile de colza, 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, du persil, des dés de Feta, sel et poivre*

Blanchir le chou Romanesco coupé en morceaux pas trop petits dans l'eau bouillante salée durant 10 minutes.

Préparer la sauce d'assaisonnement avec l'huile de sésame, l'huile de colza, le vinaigre de cidre, le persil ciselé, échalotes émincées, sel et poivre. Couper les pommes en dés et râper le radis noir.

Faire cuire le quinoa puis l'égoutter et le laisser refroidir. Le mélanger avec les légumes et la vinaigrette, servir en entrée.



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 44

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.20€/kg	0.55	1.21	Radis noir	2.60€/kg	0.5	1.30
Poireau	2.90€/kg	0.6	1.74	Salade	1.30€/p	1	1.30
Chou romanesco	2.50€/p	1	2.50	Oignon jaune	2.75€/kg	0.3	0.83
Potimarron vert	2.90€/kg	0.9	2.61	Carotte	2.90€/kg	0.8	2.32
Radis noir	2.60€/kg	0.4	1.04	Pomme de terre	2.20€/kg	0.7	1.54
			<b>9.10</b>	Potimarron	2.90€/kg	1.5	4.35
				Poireau	2.90€/kg	1	2.90
							<b>14.54</b>

Pomme de terre : Maïwenn, chair ferme

## Dans les champs cette semaine

Les carottes primeurs ont été semées la semaine dernière, elles auront tout l'hiver pour pousser et arriveront au printemps.

Cette semaine nous semons une nouvelle série de mâche, la 4ème. Cela nous permettra de la récolter en continu cet hiver.

Le mesclun pousse tranquillement, — vous le retrouverez bientôt dans vos paniers!

Les pois mange-tout ont été semés en godet il y a quelques semaines. Il va bientôt être temps de les planter sous serre, puis d'installer un filet qui leur permettra de s'accrocher et de pousser sur toute la hauteur de la serre.

Nous continuons le désherbage des allées, bords de serre, et contours des plants.

Enfin, il nous reste encore des légumes à rentrer en silo ou chambre froide : céleri rave, carotte, radis d'hiver. Vous l'aurez compris, la saison plus calme n'est pas encore arrivée!