

Patidou farci aux lardons

2 courges "Patidou", 100 gr de lardons fumés, 1 oignon, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 25 gr de fromage râpé (comté ou gruyère), 1 gousse d'ail, Sel, poivre, Huile d'olive

Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon émincé et la gousse d'ail écrasée avec les lardons fumés. Ajouter la crème fraîche ainsi que le fromage râpé. Saler, poivrer et bien mélanger.

En parallèle, couper un chapeau à chaque patidou et les évier de leurs graines.

Les farcir avec la préparation précédente, disposer les chapeaux sur le dessus et les mettre dans un plat allant au four.

Enfourner 45 minutes à 180°C.

Gratin de panais et pomme de terre

600g de panais, 400g de pommes de terre, 2 gousses d'ail, 150g de crème fraîche, 150g de gruyère râpé, 30g de chapelure, sel, poivre.

Eplucher les panais. Les couper en rondelles épaisses et les faire précuire à l'eau salée pendant une dizaine de minutes. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau, les sortir avant cuisson complète. Le couper en rondelles. Graisser un plat à gratin et y disposer les rondelles de panais et de pommes de terre en couches alternées, en ajoutant entre les couches un peu de fromage râpé et d'ail écrasé. Saler, poivrer. Napper de crème, recouvrir du reste de fromage puis de chapelure, parsemer la surface de quelques morceaux de beurre et faire gratiner une vingtaine de minutes à four chaud. Déguster accompagné de mâche ou d'une salade.

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux du 09/12/2025

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Courge patidou	3.00€/kg	0.7	2.10
Chou de Pontoise	2.90€/kg	0.8	2.32
Oignon jaune	3.00€/Kg	0.45	1.35
Épinard	6.20€/kg	0.5	3.10
Radis mix	3.00€/kg	0.4	1.20
			10.07

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Panais	3.50€/kg	0.9	3.15
Mâche	13.50€/kg	0.2	2.70
Courge musquée	2.90€/kg	1.1	3.19
Betterave cuite	5.00€/kg	0.5	2.50
Chou de Pontoise	2.90€/kg	1	2.90
Oignon jaune	3.00€/kg	0.55	1.65
			16.09

Dans les champs cette semaine :

Ca y est, tous nos légumes d'été ont disparu! Nous avons vidé nos serres des poivrons et courgettes d'automne, après avoir évacué les tomates il y a 2 semaines. Nous avons vendu les dernières tomates cerise sur le marché de Pacé mercredi dernier. Nos clients étaient ravis, mais des températures aussi douces et si loin dans la saison sont tout de même inquiétantes.

La saison étant plus calme du point de vue de la production, nous attaquons désormais les fameux « chantiers d'hiver » : rangement de l'exploitation, tri des légumes de conservation, entretien du matériel, bricolage, etc.

Nous poursuivons les semis de mâche et mesclun, afin d'étaler leur production sur tout l'hiver.

Côté « bureau », c'est le moment de commander graines et plants pour la saison prochaine. Nous réalisons une partie de nos plants, mais pas la totalité. Nous commandons, entre autres, à des entreprises spécialisées certifiées bio bien sûr, nos plants de tomates, aubergines, poivrons, choux, poireaux, céleris rave et branche.