

# Dauphinois de patate douce au beurre de cacahuète

1 kg de patates douces, lavées, 150 g de beurre de cacahuète, 20cl de crème fraîche entière, 1 gousse d'ail, finement tranchée 1 petit piment rouge, émincé (en option)

Préchauffer le four à 180°C/350°F.

Dans un grand bol, mélanger la crème, l'ail et le piment. Assaisonner. Couper les patates douces en rondelles.

Mélanger des tranches de patates douces à la crème. En disposer la moitié au fond d'un plat allant au four. Répartir des noisettes de beurre d'arachide. Finir d'ajouter la patate douce restante. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 30 minutes.

Enlever le papier d'aluminium et faire cuire encore 20-30 minutes, jusqu'à ce que la patate douce soit tendre et dorée. Laisser refroidir un peu avant de servir.

# Pâtes aux poireaux, sauce courge et fromage frais

400g de penne, 1 oignon, 100g de fromage frais, 6cl de lait, 300g de courge épluchée, 400g de poireau, persil, poivre

Couper la chair de la courge épluchée en petits dés.

Porter à ébullition une casserole d'eau et faire cuire 10-15 minutes les dés.

Égoutter la courge et verser dans un saladier avec le fromage à tartiner et 5 cl de lait. Mixer. Ajouter un peu de lait si besoin jusqu'à obtenir un coulis. Poivrer.

Mettre à chauffer le coulis sur feu doux jusqu'au moment du service.

Laver le poireau et l'oignon et émincer. Faire revenir le poireau et l'oignon ensemble. Laisser cuire environ 15 minutes à feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Cuire les pâtes. Mélanger les pâtes avec le poireau et l'oignon cuits et servir. Ajouter par-dessus le coulis de courge et un peu de persil ciselé.



Plan Local Insertion Emploi

RENNES  
MÉTROPOLE



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 du 21 et 22/01/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Courge musquée	2.90€/kg	0.8	2.32
Pomme de terre	2.40€/kg	0.6	1.44
Coriandre	1.20€/b	1	1.20
Céleri rave	3.40€/kg	0.5	1.70
Patate douce	4.75€/kg	0.7	3.33
			10.03

Pomme de terre : Rosabelle, chair tendre

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.40€/kg	0.8	1.92
Poireau	3.00€/kg	1	3.00
Betterave cuite	5.00€/kg	0.5	2.50
Épinard	6.20€/kg	0.8	4.96
Courge musquée	2.90€/kg	1.30	3.77
			16.01

## Du jus de pomme dans le panier, que faire des bouteilles?

Plusieurs d'entre vous nous ont envoyé un mail pour savoir si nous récupérons les bouteilles de jus de pommes vides.

En effet, les Vergers de l'Ille chez qui nous avons pressé nos pommes réutilise les bouteilles, après les avoir lavées dans un atelier professionnel. Vous pourrez donc les ramener dans votre point de dépôt.

## Dans les champs cette semaine :

Nous commençons à semer les oignons de conservation, que nous planterons fin mars, et récolterons à l'automne, cela représente plusieurs milliers de plants! Nous trions également nos légumes de conservation, afin d'évacuer ceux qui commencent à s'abîmer et pourraient contaminer les légumes sains. C'est le cas des oignons, échalotes, et courges notamment. Cela explique aussi pourquoi vous avez régulièrement de la courge musquée dans vos paniers.

Nous n'avons pas encore de « chambre chaude » qui permette une conservation optimale. Nos devons donc les proposer dans vos paniers avant de perdre une grosse partie de notre récolte.

Enfin, nous continuons le rangement de l'exploitation avant que la pleine saison reprenne!