

Gratin de céleri à l'italienne

1 céleri-rave, 2 verres de riz, 12 cerneaux de noix, 400ml de tomates concassé, 1 citron, parmesan râpé ou chapelure, huile d'olive, sel

Eplucher le céleri, le couper en morceaux et le cuire à l'eau salée et légèrement citronnée, sans qu'il tombe en purée : il doit rester un peu ferme. Cuire le riz.

Huiler un plat à gratin. Étaler une couche de riz au fond, couvrir d'une couche de céleri et recommencer. Napper de sauce tomate. Poser les cerneaux de noix. Saupoudrer de parmesan râpé ou de chapelure. Mettre à gratiner à four chaud environ 10 min.

Parmentier végétarien de carottes, pois cassés et pois chiches

2 oignons, 1 poireau, 200 g de pois chiches secs, trempés la veille, 250 g de pois cassés, 600 g de carottes, Lait d'amande, Huile d'olive, Persil, Cumin, Graines de courge, noix, Sel et poivre

Faites cuire les pois-chiches, les pois cassés dans deux casseroles séparées. Cuire les carottes au cuit vapeur et faire revenir 15 min le poireau et les oignons dans une poêle avec huile, sel, poivre. Mettez les oignons et poireaux de côté. Egouttez tout le reste. Mixez finement chacun son tour carottes, pois cassés et pois chiches.

Placez les purées dans trois saladiers. Avec les carottes, ajoutez du cumin, huile d'olive et persil haché. Avec les pois chiches, sel, poivre et huile d'olive. Avec les pois cassés : lait d'amande, huile d'olive et mix oignon poireaux.

Huilez un plat allant au four. Etalez les pois chiches, recouvrez de pois cassés puis de carottes. Agrémentez de quelques gouttes d'huile d'olive, des graines de courge et de noix puis passez au four préchauffé à 180° C pendant 20/25 minutes.



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 du 12/02/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	3.00€/kg	0.9	2.70
Carotte	3.00€/kg	0.75	2.25
Chou rouge	2.90€/p	1	2.90
Mesclun	13.50€/kg	0.16	2.16
			10.01

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Courge Bleue de Hongrie	2.90€/kg	1.1	3.19
Céleri rave	3.40€/kg	0.7	2.38
Chou rouge	2.90€/p	1	2.90
Poireau	3.00€/kg	1	3.00
Mesclun	13.50€/kg	0.2	2.70
Carotte	3.00€/kg	0.9	2.70
			16.12

Formation à la taille des arbres:

Jeudi après-midi et vendredi les encadrants des Jardins ont pu bénéficier d'une formation à la taille des arbres fruitiers avec l'association « Tous au verger ». Après une après-midi théorique, la pratique nous a permis de tailler les différents vergers (la soixantaine d'arbres plantés l'année dernière et le vieux verger de plus de 20 ans.)

Il était temps de s'en occuper car avec le nombre de fruits de l'année dernière, certaines branches avaient cassé, d'autres se croisaient et s'abîmaient. Ces blessures pouvaient à terme provoquer la mort des arbres. Une grosse taille de régénération a donc été faite. Nous aurons probablement moins de fruits l'année prochaine mais nous devrions avoir des pommiers et poiriers encore vigoureux pour de nombreuses années.

Sur le nouveau verger (pommiers, poiriers, pêchers, abricotiers, amandiers, pruniers), l'objectif était de faire une taille de formation pour définir leur hauteur « adulte » et sélectionner les futures branches charpentières.