

Gratin de Courge tristar et Fromage à raclette

1 courge tristar (environ 1,2 kg), 250 g de fromage à raclette, 1 gousse d'ail, 20 cl de crème fraîche épaisse, 50 g de beurre, Sel, poivre, muscade, Quelques brins de thym frais (optionnel)

Préparation de la courge bleue de Hongrie :

Coupez la courge bleue de Hongrie en deux et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Épluchez la courge et coupez-la en tranches fines (environ 1 cm d'épaisseur) pour une cuisson uniforme.

Faites cuire les tranches de courge dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres. Égouttez et réservez.

Préparation du gratin :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Frottez le fond et les parois d'un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux. Disposez une première couche de tranches de courge bleue de Hongrie dans le plat à gratin. Recouvrez d'une fine couche de fromage à raclette coupé en tranches. Répétez l'opération en alternant couches de courge et de fromage.

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et mélangez-le à la crème fraîche. Assaisonnez avec du sel, du poivre, et une pincée de muscade. Versez ce mélange sur le gratin pour bien imbibber les tranches de courge.

Si vous aimez les herbes, ajoutez quelques brins de thym frais pour parfumer le plat.

Enfournez le gratin pendant environ 25 à 30 minutes.

Cake aux fanes de navet et radis

400-500 g de fanes de navets ou autres, 3 œufs, une poignée de noisettes entières, 200 g de farine, 1 dl de lait, 200 g de gruyère, 5 càs d'huile, 1/2 sachet de levure, sel

Battre les œufs et y incorporer l'huile, le lait, la farine, la levure. Si la pâte est trop consistante la mouiller avec encore un peu de lait ou de l'eau.

Y ajouter le gruyère râpé, les fanes coupées menues, les noisettes, le sel.

Verser la préparation dans un moule préalablement beurré et enfourner 50 minutes à 180°C.

Servir froid.



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 10/03/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Blette	2.50€/p	1	2.50
Navet primeur	2.50€/b	1	2.50
Courge tristar	2.90€/kg	1.1	3.20
Radis rose	1.80€/p	1	1.80
			10.00

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
persil	1.30€/p	1	1.30
Mesclun	13.50€/kg	0.21	2.84
Radis rose	1.80€/p	1	1.80
Epinaud	6.20€/p	0.8	4.96
fenouil	1.60€/p	1	1.60
Chou lisse	3.50€/p	1	3.50
			16.00

Don de fruitiers par « Abondance Végétale »:

La pépinière bio Abondance végétale, située à Pancé, nous avait déjà donné ses surplus de production l'année dernière et nous avons planté une soixantaine d'arbres fruitiers et de vignes.

Cette année, cette pépinière nous refourni une vingtaine d'arbres (pommiers, poiriers, pruniers) pour remplacer les rares arbres (1 ou 2) qui n'ont pas pris ou qui ont subi un dégât de chevreuil. Nous allons aussi pouvoir en planter au bord d'un talus ce qui aura par la même occasion de recréer une haie nourricière. Cette haie aura aussi pour objectif de couper le vent et protéger nos serres.

L'objectif est de pouvoir dans quelques années (3, 4 ou 5 ans) compléter notre gamme de légumes avec des fruits bio à vous proposer.

Les légumes primeurs arrivent:

En plus des navets présents depuis 1 ou 2 semaines, les fenouils et les radis roses font leurs retours. Avec les températures douces depuis quelques temps, nous pensons être en mesure de récolter les premières laitues, carottes bottes, betteraves bottes, choux raves dans peu de temps. Suivront ensuite les oignons bottes et les pommes de terre primeurs.