

## Lasagnes blanches véganes aux poireaux et épinards

250ml de crème de soja, 2càs d'huile d'olive 2, pâte à lasagne, 200g épinards frais, 2 poireaux, poivre. Pour la béchamel: noix de muscade, sel, 800ml lait végétal, 100g farine t55, 100g margarine végétale.

Lave les poireaux et les épinards. Émince-les finement.

Dans une poêle, fais chauffer l'huile d'olive. Fais-y suer les poireaux. Laisse rissoler les poireaux pendant quelques minutes jusqu'à ce qui se colorent. Déglace avec 250 mL d'eau (1 tasse). Et laisse cuire 10 minutes en surveillant. Ajoute les épinards. Laisse à nouveau cuire en ajoutant un peu d'eau si nécessaire jusqu'à ce que les poireaux soient bien fondants !

Pendant la cuisson des légumes, prépare la béchamel à côté : dans une casserole, fais fondre la margarine à feu fort. Ajoute la farine et fouette, toujours à feu fort, pour former ce qu'on appelle un roux. Verse le lait végétal petit à petit en fouettant. Poursuis la cuisson toujours en fouettant jusqu'à ébullition, la béchamel va prendre une consistance épaisse en cuisant. Éteins le feu et assaisonne, la béchamel est prête !

Préchauffe le four à 180°C (355°F).

Quand les légumes sont fondants et que l'eau est évaporée, déglace avec la crème de soja. Éteins le feu et assaisonne les légumes.

Dans un plat à gratin, dépose d'abord une fine couche de légumes. Couvre avec des pâtes à lasagne sèches. Par-dessus, dispose la moitié des légumes restant puis un filet de béchamel. Couvre à nouveau avec des pâtes à lasagne. Ajoute tous les légumes restants et un filet de béchamel. Couvre avec des pâtes à lasagne. Termine par verser tout le reste de la béchamel !

Enfourne le plat pour 50 minutes de cuisson.

## Tagliatelles aux blettes à la provençale:

1 bouquet de blettes, 15 olives noires, 1 échalote, 2 gousses d'ail, 210 g de coulis de tomate, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, Herbes de Provence, Sel, poivre

Lavez et séchez les blettes. Découpez-les finement (feuilles et tronc). Pelez et émincer l'ail et l'échalote.

Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive. Ajoutez les blettes, l'ail et l'échalote. Laissez cuire 5 minutes en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez le coulis de tomate, les herbes de Provence et les olives. Salez et poivrez.

Laissez mijoter 15 minutes à couvert, à feu doux.

Pendant ce temps faites cuire vos tagliatelles.

Mélanger le tout et servir chaud.



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 24/03/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	3.00€/kg	1	3.00
salade	1.40€/p	1	1.40
blette	2.50€/p	1	2.50
persil	1.30€/kg	1	1.30
Radis rose	1.80€/p	1	1.80
			<b>10.00</b>

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.40€/p	1	1.40
Radis rose	1.80€/p	1	1.80
épinard	6.20€/kg	0.7	4.34
persil	1.30€/p	1	1.30
Poireau	3.00€/kg	0.9	3.90
Chou rave	1.60€/p	1	1.60
rhubarbe	5.00€/kg	0.6	3.00
			<b>16.25</b>

## Info salariés en parcours aux Jardins:

L'équipe de salariés en parcours est actuellement composé de 16 salariés. La parité parfaite est atteinte sur les jardins (ce qui est assez rare dans le monde agricole).

Ces dernières semaines 4 salariés ont pu bénéficier d'une PMSMP. Il s'agit de stages de mise en situation professionnel. L'objectif découvrir des métiers, confirmer un projet professionnel, se faire un réseau pro ou encore se tester sur un temps plein.

Les stages se sont déroulés dans une pépinière, en magasin bio, en arboriculture ou encore en maraichage.

Un autre salarié va finir une formation « français langue étrangère » d'une durée d'environ 2 mois afin de progresser en français dans l'optique de trouver plus facilement un emploi ou une formation.