Le Crumble Salé de Potimarron au Parmesan et Noix

1 potimarron (environ 800 g), 1 pincée de noix de muscade.
Pour la pâte à crumble : 80 g de farine, 60 g de beurre froid coupé en dés, 50 g de parmesan râpé, 40 g de cerneaux de noix concassés.

Préparation :
Lavez le potimarron, retirez les pépins et coupez-le en petits cubes (inutile de l'éplucher).
Faites cuire les morceaux à la vapeur ou dans un fond d'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les bien.
Écrasez grossièrement les morceaux à la fourchette, assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade, puis étalez cette purée rustique au fond d'un plat à gratin.
Dans un récipient, préparez le crumble : mélangez du bout des doigts la farine, le beurre froid, le parmesan et les noix concassées jusqu'à obtenir une texture sableuse avec des petits morceaux.
Préchauffez votre four à 180°C. Répartissez le crumble sur la couche de potimarron.
Enfournez pour 20 minutes. Le dessus doit être bien doré et croustillant.

Rémoulade de céleri aux poires et roquefort

30g de roquefort, 2 cas de jus de citron, 1 cas de mayonnaise, 1 céleri rave, 1 poire, du persil, quelques cerneaux de noix.

Écrasez à la fourchette le roquefort. Ajoutez le jus de citron, fouettez, puis incorporez 1 cuillère à soupe bombée de mayonnaise. Réservez. Pelez et râpez 1 poire pas trop mûre. Mélangez-la au céleri rave râpé. Ajoutez ½ bouquet de persil plat finement ciselé, 30 g de noix concassées, puis la sauce au roquefort. Bien mélanger. Dressez dans les assiettes en décorant avec 25 g supplémentaires de roquefort coupé en lamelles fines. Arrosez d'un filet d'huile de noix. Servez aussitôt.

Retrouvez nos recettes

Composition de votre panier du
21 octobre 2026 (semaine 43)

Panier **bio**, **local** et **solidaire** rennais

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
courge potimarron	3,40€/kg	0,90	3,06 €
Brocoli	2,50€/p	1,00	2,50
oignon jaune	3,20€/kg	0,3	0,96
pomme de terre	2,50€/kg	0,5	1,25
Aubergine	4,80€/kg	0,5	2,40
			10,17€

*Variété de pommes de terre : Allians chair ferme

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
courge potimarron	2,40€/kg	1,30	4,42
épinard	9,00€/kg	0,75	4,88 €
Céleri rave	3,80€/kg	0,5	1,90
Tomate paola	3,80€/kg	0,65	2,47
Pomme de terre	2,50€/kg	1,00	2,50
			16,17€

Le SAGE Vilaine (enfin) adopté!!

Nous vous en avions parlé précédemment le SAGE (schéma d'aménagement et de gestion des eaux) de la Vilaine était en révision et était sources de tension notamment sur l'usage des pesticides.
Celui-ci a été adopté vendredi matin.
Après plus de 4 années de négociation, et plus d'un an de report successifs suite aux pressions d'une partie de la population agricole, le vote a été maintenu ce matin et le SAGE a été adopté à 45 vois pour et 18 vois contre.
Ce vote est une victoire principalement sur 2 points :
Ce nouveau texte est mieux-disant que le précédent à plusieurs égard (protection des éléments structurants des paysages, protection des zones humides, intégration des impacts du changement climatique et des économies d'eau dans les documents d'urbanisme...). Ne pas l'adopter, c'était prolonger l'application du précédent SAGE moins restrictif.
Ce nouveau texte créé un précédent règlementaire sur 'interdiction de l'usage des pesticides sur les aires d'alimentation de captage : c'est le 1er SAGE en France à règlementer cela !
Agrobio35 (dont nous sommes adhérents) a donc voté en faveur de ce nouveau texte.
Pour autant, nous déplorons fortement que :
- le processus démocratique ait été bafoué à plusieurs reprises suite aux pressions d'opposants au texte le cadre final, bien que mieux-disant que le précédent, ne soit pas à la hauteur des enjeux de reconquête de la qualité de l'eau auquel nous faisons face aujourd'hui sur ce territoire. Les pressions exercées ont conduit à un amoindrissement de plusieurs des mesures.
- Ce vote en faveur du nouveau SAGE est donc un vote pour le moins pire et pas pour le mieux. Nous avons encore des marges de progrès, que nous continuerons de défendre. Ce SAGE est un premier pas.
Et aujourd'hui, malgré la forte mobilisation des opposants, le vote a eu lieu et le texte a été adopté. Le processus démocratique l'a emporté contre la pression des opposants et ça c'est une vraie victoire !

Pour annuler un panier / Avant le lundi 8h

Espace adhérent (www.jardinsdubreil.fr)
Mail : **paniers@jardinsdubreil.fr**
Téléphone : **02 99 54 52 71**

Cofinancé par l'Union européenne

Le Crumble Salé de Potimarron au Parmesan et Noix

1 potimarron (environ 800 g), 1 pincée de noix de muscade.
Pour la pâte à crumble : 80 g de farine, 60 g de beurre froid coupé en dés, 50 g de parmesan râpé, 40 g de cerneaux de noix concassés.

Préparation :
Lavez le potimarron, retirez les pépins et coupez-le en petits cubes (inutile de l'éplucher).
Faites cuire les morceaux à la vapeur ou dans un fond d'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les bien.
Écrasez grossièrement les morceaux à la fourchette, assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade, puis étalez cette purée rustique au fond d'un plat à gratin.
Dans un récipient, préparez le crumble : mélangez du bout des doigts la farine, le beurre froid, le parmesan et les noix concassées jusqu'à obtenir une texture sableuse avec des petits morceaux.
Préchauffez votre four à 180°C. Répartissez le crumble sur la couche de potimarron.
Enfournez pour 20 minutes. Le dessus doit être bien doré et croustillant.

Rémoulade de céleri aux poires et roquefort

30g de roquefort, 2 cas de jus de citron, 1 cas de mayonnaise, 1 céleri rave, 1 poire, du persil, quelques cerneaux de noix.

Écrasez à la fourchette le roquefort. Ajoutez le jus de citron, fouettez, puis incorporez 1 cuillère à soupe bombée de mayonnaise. Réservez. Pelez et râpez 1 poire pas trop mûre. Mélangez-la au céleri rave râpé. Ajoutez ½ bouquet de persil plat finement ciselé, 30 g de noix concassées, puis la sauce au roquefort. Bien mélanger. Dressez dans les assiettes en décorant avec 25 g supplémentaires de roquefort coupé en lamelles fines. Arrosez d'un filet d'huile de noix. Servez aussitôt.

Retrouvez nos recettes

Composition de votre panier du
21 octobre 2026 (semaine 43)

Panier **bio**, **local** et **solidaire** rennais

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
courge potimarron	3,40€/kg	0,90	3,06 €
Brocoli	2,50€/p	1,00	2,50
oignon jaune	3,20€/kg	0,3	0,96
pomme de terre	2,50€/kg	0,5	1,25
Aubergine	4,80€/kg	0,5	2,40
			10,17€

*Variété de pommes de terre : Allians chair ferme

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
courge potimarron	2,40€/kg	1,30	4,42
épinard	9,00€/kg	0,75	4,88 €
Céleri rave	3,80€/kg	0,5	1,90
Tomate paola	3,80€/kg	0,65	2,47
Pomme de terre	2,50€/kg	1,00	2,50
			16,17€

Le SAGE Vilaine (enfin) adopté!!

Nous vous en avions parlé précédemment le SAGE (schéma d'aménagement et de gestion des eaux) de la Vilaine était en révision et était sources de tension notamment sur l'usage des pesticides.
Celui-ci a été adopté vendredi matin.
Après plus de 4 années de négociation, et plus d'un an de report successifs suite aux pressions d'une partie de la population agricole, le vote a été maintenu ce matin et le SAGE a été adopté à 45 vois pour et 18 vois contre.
Ce vote est une victoire principalement sur 2 points :
Ce nouveau texte est mieux-disant que le précédent à plusieurs égard (protection des éléments structurants des paysages, protection des zones humides, intégration des impacts du changement climatique et des économies d'eau dans les documents d'urbanisme...). Ne pas l'adopter, c'était prolonger l'application du précédent SAGE moins restrictif.
Ce nouveau texte créé un précédent règlementaire sur 'interdiction de l'usage des pesticides sur les aires d'alimentation de captage : c'est le 1er SAGE en France à règlementer cela !
Agrobio35 (dont nous sommes adhérents) a donc voté en faveur de ce nouveau texte.
Pour autant, nous déplorons fortement que :
- le processus démocratique ait été bafoué à plusieurs reprises suite aux pressions d'opposants au texte le cadre final, bien que mieux-disant que le précédent, ne soit pas à la hauteur des enjeux de reconquête de la qualité de l'eau auquel nous faisons face aujourd'hui sur ce territoire. Les pressions exercées ont conduit à un amoindrissement de plusieurs des mesures.
- Ce vote en faveur du nouveau SAGE est donc un vote pour le moins pire et pas pour le mieux. Nous avons encore des marges de progrès, que nous continuerons de défendre. Ce SAGE est un premier pas.
Et aujourd'hui, malgré la forte mobilisation des opposants, le vote a eu lieu et le texte a été adopté. Le processus démocratique l'a emporté contre la pression des opposants et ça c'est une vraie victoire !

Pour annuler un panier / Avant le lundi 8h

Espace adhérent (www.jardinsdubreil.fr)
Mail : **paniers@jardinsdubreil.fr**
Téléphone : **02 99 54 52 71**

Cofinancé par l'Union européenne