Soupe de céleri rave et pommes

500 à 700g de céleri rave, 2 pommes acidulées, 1 échalote, 50cl de lait, 30g de beurre, un peu de persil, sel, poivre.

Éplucher l'échalote et l'émincer en fines lamelles. Éplucher le céleri-rave et les pommes, puis les tailler en gros cubes. Dans une cocotte, mettre le beurre à fondre et faire suer l'échalote avec une pincée de sel fin. Ajouter le céleri et la pomme, saler puis verser le lait. Compléter jusqu'à hauteur avec de l'eau et couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant 20 min. Dans le bol du blender, mixer la soupe finement, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. A déguster chaud ou froid, saupoudré de persil!

Sauce au persil façon « chimichurri »

Vous ne savez pas quoi faire de votre persil et avez tendance à le perdre? Originaire d'Argentine, la sauce chimichurri accompagne parfaitement les viandes grillées en leur apportant une fraîcheur herbacée. Pour les végétarien,nes, le chimichurri s'allie parfaitement aux pommes de terre rôties ou sautées, à une poêlée de légumes, du riz ou des pâtes.
1 ½ bouquet de persil plat, 25 g d'origan frais, 1 poivron rouge, 1 gousse d'ail, 10 g de poudre d'amandes, 30 ml d'huile d'olive, 10 ml de vinaigre de vin, 5 g d'ají molido (ou piment d'espelette) en poudre, 3 g de piment doux, sel et poivre

Lavez et émincez le persil et l'origan. Lavez et égrenez le poivron. Taillez l'ail et le poivron en brunoise. Mélangez le tout avec la poudre d'amandes, l'huile, le vinaigre, l'ají molido et le piment doux. Salez et poivrez. A déguster avec des viandes grillées.

Coleslaw chou blanc carottes

100 g de carottes râpées, 100 g de chou blanc râpé, 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 2 cuillères à soupe de yaourt nature, 1/2 cuillère à café de moutarde de Dijon, 1 cuillère à café de vinaigre de vin, 1 pincée de sel

Epluchez et râpez les carottes, coupez le chou blanc en fines lamelles. Préparez l'assaisonnement : Dans un saladier, mettez une pincée de sel et une pincée de poivre et 1/2 cuillère à café de moutarde. Versez le vinaigre et remuez. Ajoutez la mayonnaise et le yaourt. Mélangez. Versez cet assaisonnement sur les légumes râpés. Mélangez. Si vous aimez les légumes bien croquants servez de suite. Si vous les préférez un peu assouplis, réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir. C'est délicieux !
En option, possibilité de rajouter des amandes ou noix de cajou, raisins secs ou cramberries, et des fruits (pommes, quartiers d'orange, de clémentine).

JDB JARDINS DU BREIL

La Feuille de Choux — des Jardins du Breil — Des infos | Des recettes

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — RÉSEAU COCAGNE

Composition de votre panier du
28 et 29 octobre 2026 (semaine 44)

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

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
Carotte	3,30€/kg	0,7	2,31
Céleri rave	3,80€/kg	0,5	1,90
Épinard	6,50€/kg	0,5	3,25
Chou blanc	1,80€/p	1	1,80
Persil	1,50€/kg	1	1,50
			10,76€

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
Chou blanc	3,00€/kg	1	3,00
Patate douce	4,80€/kg	0,9	4,32
Tomate cerise	9,00€/kg	0,26	2,34
Oignon jaune	3,20€/kg	0,65	2,08
Carotte	3,30€/kg	0,8	2,64
Salade	1,70€/p	1,00	1,70
			16,08€

Provenance carottes : Finistère, certifiées bio

Dans les champs cette semaine :

La pluie est de retour depuis quelques jours, et nous en ressentons les effets (positifs!). Avec cette pluie et les températures encore douces, les légumes de plein champ reprennent leur croissance, comme les poireaux qui grossissent doucement, Nous devrions donc en mettre dans les paniers dans les prochaines semaines, quand le calibre sera suffisant.
La première série de carottes, semée fin avril (qui a donc eu le temps de germer, avant les premières canicules), a végété tout l'été, et est encore trop petite. Nous allons la laisser quelque temps dans les champs, en espérant qu'elle grossisse un peu aussi. En attendant, nous achetons des carottes bio du Finistère, via un grossiste, que vous retrouverez dans vos paniers cette semaine.
Nous avons rentré tous nos céleri rave, qui sont maintenant stockés dans notre chambre froide.
Est également venu le temps de vider toutes nos serres des légumes d'été : les patates douces ont été récoltées et stockées dans un lieu chauffé pour une bonne conservation, les plants de tomates ont été arrachés et évacués des serres, afin de laisser la place aux pois mange-tout et au semis des carottes primeurs. Nous préparons déjà le printemps!
Le chou rave et la coriandre seront plantés cette semaine, et nous sèmerons notre 4ème série de mâche.
Il y a donc encore pas mal de travail à réaliser avant de lever le pied pour l'hiver!

Pour annuler un panier / Avant le lundi 8h

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

ESPACE EMPLOI — msa santé famille retraite services — Ille & Vilaine — Région Bretagne
PLIE — Rennes Métropole — Cofinancé par l'Union européenne

Soupe de céleri rave et pommes

500 à 700g de céleri rave, 2 pommes acidulées, 1 échalote, 50cl de lait, 30g de beurre, un peu de persil, sel, poivre.

Éplucher l'échalote et l'émincer en fines lamelles. Éplucher le céleri-rave et les pommes, puis les tailler en gros cubes. Dans une cocotte, mettre le beurre à fondre et faire suer l'échalote avec une pincée de sel fin. Ajouter le céleri et la pomme, saler puis verser le lait. Compléter jusqu'à hauteur avec de l'eau et couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant 20 min. Dans le bol du blender, mixer la soupe finement, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. A déguster chaud ou froid, saupoudré de persil!

Sauce au persil façon « chimichurri »

Vous ne savez pas quoi faire de votre persil et avez tendance à le perdre? Originaire d'Argentine, la sauce chimichurri accompagne parfaitement les viandes grillées en leur apportant une fraîcheur herbacée. Pour les végétarien,nes, le chimichurri s'allie parfaitement aux pommes de terre rôties ou sautées, à une poêlée de légumes, du riz ou des pâtes.
1 ½ bouquet de persil plat, 25 g d'origan frais, 1 poivron rouge, 1 gousse d'ail, 10 g de poudre d'amandes, 30 ml d'huile d'olive, 10 ml de vinaigre de vin, 5 g d'ají molido (ou piment d'espelette) en poudre, 3 g de piment doux, sel et poivre

Lavez et émincez le persil et l'origan. Lavez et égrenez le poivron. Taillez l'ail et le poivron en brunoise. Mélangez le tout avec la poudre d'amandes, l'huile, le vinaigre, l'ají molido et le piment doux. Salez et poivrez. A déguster avec des viandes grillées.

Coleslaw chou blanc carottes

100 g de carottes râpées, 100 g de chou blanc râpé, 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 2 cuillères à soupe de yaourt nature, 1/2 cuillère à café de moutarde de Dijon, 1 cuillère à café de vinaigre de vin, 1 pincée de sel

Epluchez et râpez les carottes, coupez le chou blanc en fines lamelles. Préparez l'assaisonnement : Dans un saladier, mettez une pincée de sel et une pincée de poivre et 1/2 cuillère à café de moutarde. Versez le vinaigre et remuez. Ajoutez la mayonnaise et le yaourt. Mélangez. Versez cet assaisonnement sur les légumes râpés. Mélangez. Si vous aimez les légumes bien croquants servez de suite. Si vous les préférez un peu assouplis, réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir. C'est délicieux !
En option, possibilité de rajouter des amandes ou noix de cajou, raisins secs ou cramberries, et des fruits (pommes, quartiers d'orange, de clémentine).

JDB JARDINS DU BREIL

La Feuille de Choux — des Jardins du Breil — Des infos | Des recettes

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — RÉSEAU COCAGNE

Composition de votre panier du
28 et 29 octobre 2026 (semaine 44)

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

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
Carotte	3,30€/kg	0,7	2,31
Céleri rave	3,80€/kg	0,5	1,90
Épinard	6,50€/kg	0,5	3,25
Chou blanc	1,80€/p	1	1,80
Persil	1,50€/kg	1	1,50
			10,76€

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
Chou blanc	3,00€/kg	1	3,00
Patate douce	4,80€/kg	0,9	4,32
Tomate cerise	9,00€/kg	0,26	2,34
Oignon jaune	3,20€/kg	0,65	2,08
Carotte	3,30€/kg	0,8	2,64
Salade	1,70€/p	1,00	1,70
			16,08€

Provenance carottes : Finistère, certifiées bio

Dans les champs cette semaine :

La pluie est de retour depuis quelques jours, et nous en ressentons les effets (positifs!). Avec cette pluie et les températures encore douces, les légumes de plein champ reprennent leur croissance, comme les poireaux qui grossissent doucement, Nous devrions donc en mettre dans les paniers dans les prochaines semaines, quand le calibre sera suffisant.
La première série de carottes, semée fin avril (qui a donc eu le temps de germer, avant les premières canicules), a végété tout l'été, et est encore trop petite. Nous allons la laisser quelque temps dans les champs, en espérant qu'elle grossisse un peu aussi. En attendant, nous achetons des carottes bio du Finistère, via un grossiste, que vous retrouverez dans vos paniers cette semaine.
Nous avons rentré tous nos céleri rave, qui sont maintenant stockés dans notre chambre froide.
Est également venu le temps de vider toutes nos serres des légumes d'été : les patates douces ont été récoltées et stockées dans un lieu chauffé pour une bonne conservation, les plants de tomates ont été arrachés et évacués des serres, afin de laisser la place aux pois mange-tout et au semis des carottes primeurs. Nous préparons déjà le printemps!
Le chou rave et la coriandre seront plantés cette semaine, et nous sèmerons notre 4ème série de mâche.
Il y a donc encore pas mal de travail à réaliser avant de lever le pied pour l'hiver!

Pour annuler un panier / Avant le lundi 8h

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

ESPACE EMPLOI — msa santé famille retraite services — Ille & Vilaine — Région Bretagne
PLIE — Rennes Métropole — Cofinancé par l'Union européenne