Pizza verte au pesto d'épinard.

1 pate à pizza, Pour le pesto d'épinards :80 g de pousses d'épinards frais, 1 gousse d'ail, 30 à 50 g de parmesan râpé, 30 à 50 g de pignons de pin ou d'amandes, 2 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Garniture :1 boule de mozzarella, quelques légumes au choix (fondu de poireau par exemple), un filet d'huile d'olive et quelques pignons de pin pour la finition
Préparer le pesto : Mixez les épinards frais avec l'ail, le parmesan, les pignons de pin et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture lisse. Salez et poivrez légèrement.
Garnir la pâte : Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Badigeonnez le fond généreusement avec le pesto d'épinards.
Ajouter les toppings : Disposez la mozzarella coupée en morceaux et vos légumes
Cuisson : Enfournez dans un four préchauffé à 220–250 °C pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et le fromage fondu

Potimarron entier farci aux champignons, fromage et noix

1 potimarron, 250g de champignons, 2 échalotes, 1 gousse d'ai, 150 g de fromage fondant (chèvre frais, comté râpé ou reblochon en dés) et 10 cl de crème liquide entière, 60 g de cerneaux de noix, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques brins de thym frais, sel et poivre du moulin.
Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Lavez et brossez soigneusement la peau du potimarron, puis coupez le haut (le chapeau) aux trois quarts de sa hauteur. Retirez les graines et les filaments intérieurs à l'aide d'une grosse cuillère en veillant à ne pas percer la paroi.
Badigeonnez l'intérieur de la courge avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez et déposez-la dans un plat allant au four avec un fond d'eau (env 1 cm) pour éviter qu'elle ne dessèche.
Nettoyez les champignons et coupez-les en petits dés. Pelez et ciselez finement les échalotes ainsi que la gousse d'ail.
Faites chauffer la seconde cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Faites revenir les échalotes 2 minutes, puis ajoutez les champignons, l'ail et le thym effeuillé.
Laissez cuire environ 8 à 10 minutes jusqu'à ce que toute l'eau rendue par les champignons soit évaporée. Salez et poivrez.
Versez la préparation aux champignons à l'intérieur du potimarron en tassant légèrement. Ajoutez le reste du fromage sur le dessus pour gratiner.
Replacez le chapeau sur le potimarron (ou posez-le à côté dans le plat) et enfournez pour 45 à 50 minutes à 180 °C.
Plantez la lame d'un couteau dans la chair de la courge pour vérifier la cuisson. Elle doit s'enfoncer sans aucune résistance.

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
18 novembre 2026 (semaine 47)

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

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
Épinard	6,50€/kg	0,55	3,58
Betterave cuite	5,30€/kg	0,35	1,86
Poireau	3,20€/kg	0,75	2,40
Courge potimarron	3,20€/kg	0,7	2,24
Provenance carotte : Finistère, certifiées bio			**10,07€**

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
Epinard	6,50€/kg	0,7	4,55
Mesclun	13,5€/kg	0,24	3,24
Carotte	3,30€/kg	0,6	1,98
Pomme de terre	2,50€/kg	0,6	1,50
Courge potimarron	3,20€/kg	1,5	4,80
			16,07€

Et si votre argent finançait un monde meilleur ?
Du 9 au 15 novembre, ce tenait la semaine de la finance solidaire, système proposé par certaines banques pour financer des projets éthiques et solidaires, dont ceux du Réseau Cocagne ! Le réseau cocagne a noué des partenariats solides avec deux grandes banques coopératives issues de l'économie sociale et solidaire (ESS) qui participent à une société plus juste et durable, le Crédit Coopératif et la Nef.
Le Crédit Coopératif propose plusieurs livrets d'épargne de partage (Livret Agir, Livret A comme Agir, Livret Jeune et Livret de développement durable et solidaire). Par ailleurs, avec la carte Agir, à chaque retrait, la banque reverse un don au Réseau Cocagne. (299 677€ de dons ont été versés par le crédit coopératif)
En déposant votre argent sur le Livret B Nef et Compte à Terme, vous contribuez exclusivement au financement de projets ayant une plus-value sociale, écologique et/ou culturelle. Vous pouvez aussi choisir de partager tout ou partie des intérêts générés par votre épargne avec le Réseau Cocagne. (15990€ de dons grâce aux épargnants de la NEF)
Les dons issus de l'épargne solidaire constituent une ressource financière précieuse et pérenne. Ils nous permettent de poursuivre nos missions, de développer de nouveaux projets et d'accompagner durablement les Jardins de Cocagne. Les dons des particuliers représentaient 15% des ressources du réseau en 2025.
Ces dons permettent de proposer de nouveaux parcours d'accompagnement pour les salariés en insertion vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable.
Enfin, ces dons permettent de construire des projets avec l'aide alimentaire et permettent de faciliter l'accès à une alimentation biologique et locale pour les personnes en situation de précarité alimentaire.

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

Pizza verte au pesto d'épinard.

1 pate à pizza, Pour le pesto d'épinards :80 g de pousses d'épinards frais, 1 gousse d'ail, 30 à 50 g de parmesan râpé, 30 à 50 g de pignons de pin ou d'amandes, 2 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Garniture :1 boule de mozzarella, quelques légumes au choix (fondu de poireau par exemple), un filet d'huile d'olive et quelques pignons de pin pour la finition
Préparer le pesto : Mixez les épinards frais avec l'ail, le parmesan, les pignons de pin et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture lisse. Salez et poivrez légèrement.
Garnir la pâte : Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Badigeonnez le fond généreusement avec le pesto d'épinards.
Ajouter les toppings : Disposez la mozzarella coupée en morceaux et vos légumes
Cuisson : Enfournez dans un four préchauffé à 220–250 °C pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et le fromage fondu

Potimarron entier farci aux champignons, fromage et noix

1 potimarron, 250g de champignons, 2 échalotes, 1 gousse d'ai, 150 g de fromage fondant (chèvre frais, comté râpé ou reblochon en dés) et 10 cl de crème liquide entière, 60 g de cerneaux de noix, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques brins de thym frais, sel et poivre du moulin.
Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Lavez et brossez soigneusement la peau du potimarron, puis coupez le haut (le chapeau) aux trois quarts de sa hauteur. Retirez les graines et les filaments intérieurs à l'aide d'une grosse cuillère en veillant à ne pas percer la paroi.
Badigeonnez l'intérieur de la courge avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez et déposez-la dans un plat allant au four avec un fond d'eau (env 1 cm) pour éviter qu'elle ne dessèche.
Nettoyez les champignons et coupez-les en petits dés. Pelez et ciselez finement les échalotes ainsi que la gousse d'ail.
Faites chauffer la seconde cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Faites revenir les échalotes 2 minutes, puis ajoutez les champignons, l'ail et le thym effeuillé.
Laissez cuire environ 8 à 10 minutes jusqu'à ce que toute l'eau rendue par les champignons soit évaporée. Salez et poivrez.
Versez la préparation aux champignons à l'intérieur du potimarron en tassant légèrement. Ajoutez le reste du fromage sur le dessus pour gratiner.
Replacez le chapeau sur le potimarron (ou posez-le à côté dans le plat) et enfournez pour 45 à 50 minutes à 180 °C.
Plantez la lame d'un couteau dans la chair de la courge pour vérifier la cuisson. Elle doit s'enfoncer sans aucune résistance.

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
18 novembre 2026 (semaine 47)

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

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
Épinard	6,50€/kg	0,55	3,58
Betterave cuite	5,30€/kg	0,35	1,86
Poireau	3,20€/kg	0,75	2,40
Courge potimarron	3,20€/kg	0,7	2,24
Provenance carotte : Finistère, certifiées bio			**10,07€**

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
Epinard	6,50€/kg	0,7	4,55
Mesclun	13,5€/kg	0,24	3,24
Carotte	3,30€/kg	0,6	1,98
Pomme de terre	2,50€/kg	0,6	1,50
Courge potimarron	3,20€/kg	1,5	4,80
			16,07€

Et si votre argent finançait un monde meilleur ?
Du 9 au 15 novembre, ce tenait la semaine de la finance solidaire, système proposé par certaines banques pour financer des projets éthiques et solidaires, dont ceux du Réseau Cocagne ! Le réseau cocagne a noué des partenariats solides avec deux grandes banques coopératives issues de l'économie sociale et solidaire (ESS) qui participent à une société plus juste et durable, le Crédit Coopératif et la Nef.
Le Crédit Coopératif propose plusieurs livrets d'épargne de partage (Livret Agir, Livret A comme Agir, Livret Jeune et Livret de développement durable et solidaire). Par ailleurs, avec la carte Agir, à chaque retrait, la banque reverse un don au Réseau Cocagne. (299 677€ de dons ont été versés par le crédit coopératif)
En déposant votre argent sur le Livret B Nef et Compte à Terme, vous contribuez exclusivement au financement de projets ayant une plus-value sociale, écologique et/ou culturelle. Vous pouvez aussi choisir de partager tout ou partie des intérêts générés par votre épargne avec le Réseau Cocagne. (15990€ de dons grâce aux épargnants de la NEF)
Les dons issus de l'épargne solidaire constituent une ressource financière précieuse et pérenne. Ils nous permettent de poursuivre nos missions, de développer de nouveaux projets et d'accompagner durablement les Jardins de Cocagne. Les dons des particuliers représentaient 15% des ressources du réseau en 2025.
Ces dons permettent de proposer de nouveaux parcours d'accompagnement pour les salariés en insertion vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable.
Enfin, ces dons permettent de construire des projets avec l'aide alimentaire et permettent de faciliter l'accès à une alimentation biologique et locale pour les personnes en situation de précarité alimentaire.

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