



TOPINAMBOURS A L'AÏOLI

Pour 4 personnes

- 12 topinambours
- 3 pommes de terre
- 1 citron
- 3 gousses d'ail
- 20 cl d'huile
- 1 jaune d'œuf cru
- 3 jaunes d'œufs durs
- sel et poivre

Ecraser l'ail avec un peu de sel jusqu'à ce qu'il soit réduit en purée puis ajouter le jaune d'œuf cru.

Ajouter l'huile en un mince filet et fouetter le tout afin que la sauce épaississe bien, comme pour une mayonnaise. Saler, poivrer et finir en ajoutant quelques gouttes de jus de citron. Réserver cet aïoli au frais.

Faire cuire les topinambours et les pommes de terre pelés dans l'eau bouillante salée durant 20 minutes.

Egoutter, arroser de citron, laisser refroidir et couper en cubes.

Incorporer l'aïoli, mélanger et saupoudrer des jaunes d'œufs émiettés.

Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h,

- un e-mail : paniers@epi-jdb.fr

- un coup de fil : 02 99 60 67 27

VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE

AUX LANGOUSTINES

Pour 6 personnes

- 1 céleri rave
- 12 langoustines
- 30 cl de lait
- 15 cl de crème fleurette
- 2 œufs
- Sel et poivre

Couper le céleri épluché en petits dés et les cuire 20 min environ avec 30 cl de lait à couvert.

Mixer en ajoutant la crème, assaisonner à convenance.

Décortiquer à cru les langoustines, les assaisonner de sel et poivre, les poêler 1 min à feu vif au moment du service.

Les poser sur le velouté chaud et ajouter un filet d'huile (de pistache, c'est encore meilleur !).

L'Arrosoir

Le Réseau Cocagne édite chaque trimestre le journal « L'Arrosoir » que vous trouverez la semaine prochaine dans votre panier. Pour être au courant de la vie des Jardins, de leur fonctionnement et connaître ses acteurs.

www.reseaucocagne.asso.fr

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2010 — SEMAINE 13

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par ECOCERT—EPI – 35740 Pacé		Prix EPI à l'unité	2 parts		4 parts	
			Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
Céleri rave *	kg	2,20 €	0,500	1,10	0,700	1,54
Epinard	kg	4,70 €	0	0	0,500	2,35
Poireau	kg	3,20 €	0,500	1,60	0,800	2,56
Pourpier	kg	14,40 €	0,100	1,44	0,150	2,16
Salade	pièce	1,50 €	1	1,50	0	0
Soupe	Bout.	2,20 €	0	0	1	2,20
Topinambours	kg	2,80 €	0,700	1,96	1	2,80
		Valeur		7,60 €		13,61 €

* légumes issus de l'agriculture biologique, achetés au CFFPA du Rheu (certifié ECOCERT)

Semaine du Développement Durable

Du 1er au 7 avril se déroule la semaine du Développement durable, l'occasion pour chacun de s'informer en participant aux nombreuses actions de sensibilisation qui auront lieu dans toute la France. En Ile-et-Vilaine, une quarantaine d'événements sont répertoriés. A noter :

- La découverte des spécificités de la Vilaine, organisée par le canoë-kayac club d'Acigné ;
- L'exposition Consommons différent, consommons malin à Bruz ;
- Le salon Vivre et habiter à St-Malo

Pour retrouver tous ces événements :

www.semainedudeveloppementdurable.gouv.fr

Les sources du P'tit Bio :

www.mercotte.fr

www.marmiton.org



Tél. 02 99 60 67 27

site web : www.epi-jdb.fr

Mail : paniers@epi-jdb.fr

Pour le dépôt de Nouvoitou

Ceux ou celles qui souhaiteraient participer à la mise en place de « co-voiturage de paniers », n'hésitez pas à joindre Isabelle par e-mail : isapierquet@aliceads.fr