



## FONDUE DE POIREAUX

Pour 4 personnes

- 600 g de blancs de poireaux
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 2 c. à soupe de jus de citron
- sel et poivre du moulin

Coupez-les poireaux en deux et recoupez-les en tronçons. Lavez soigneusement.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 mn environ, en remuant de temps en temps.

Après 25 mn de cuisson, ajoutez le jus de citron, la moutarde et la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.

Couvrez et laissez cuire encore 10 mn à feu doux.

### Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h,

- un e-mail : paniers@epi-jdb.fr
- un coup de fil : 02 99 60 67 27

## TOURTE AUX POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 750 g de pommes de terre
- 150 g de crème fraîche
- 4 ou 5 fines tranches de lard
- 40 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 bouquet de ciboulette
- sel, poivre

Disposez un des deux cercles de pâte sur une plaque à four. Faites chauffer le four Th 5 (150°C).

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles fines et plongez les 10 mn dans l'eau bouillante. Puis égouttez-les. Disposez les ensuite sur le fond de tarte et recouvrir de tranches de lard. Poivrez, salez, parsemez de beurre. Recouvrez avec le second cercle de pâte. Soudez les bords de votre tourte. Badigeonnez de jaune d'œuf. Faites cuire à feu doux pendant 1 h.

Lavez et séchez et hachez finement la ciboulette. Dans un bol, ajoutez à la crème fraîche ; salez, poivrez et mélangez le tout. Puis sortez la tourte du four. Entaillez le tour du couvercle pour l'ouvrir. Répartissez la crème à la ciboulette.

Reposez le couvercle de pâte sur la tourte et remettez 10 mn au four. Servez chaud avec une salade verte.

# LE P'TIT BIO

ANNÉE 2010 — SEMAINE 16

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
Bette	botte	3,00 €	0	0	1	3,00
Betterave crue	kg	2,20 €	0,600	1,32	0,800	1,76
Navet *	botte	2,60 €	1	2,60	1	2,60
Persil	botte	0,90 €	1	0,90	1	0,90
Poireau	kg	2,90 €	0,800	2,32	1	2,90
Pomme de terre	kg	1,60 €	0,500	1,12	0,800	1,28
		<b>Valeur</b>	<b>7,84 €</b>		<b>12,28 €</b>	

\* légumes issus de l'agriculture biologique, achetés aux Amis du jardin, membre du Réseau Cocagne, Léhon (certifié ECOCERT)

### A vos agendas ! Les sorties de la LPO

- Sortie « Oiseaux », dimanche 25 avril, Forêt de Fougères.

Rdv à 10h au carrefour du Chênédet.

- Sortie « La nature la nuit », vendredi 30 avril, Bazouges-sous-Hédé

Rdv à 19h30 sur le parking du Mille Club.

La durée est d'environ 2h et la participation est de 2 euros (gratuit pour les - 10 ans)  
Covoiturage sur réservation au 02.99.27.21.13

Les sources du P'tit Bio :  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)  
[www.marmiton.org](http://www.marmiton.org)  
[www.trucsdegrandmere.com](http://www.trucsdegrandmere.com)



Tél. 02 99 60 67 27

site web : [www.epi-jdb.fr](http://www.epi-jdb.fr)

Mail : paniers@epi-jdb.fr

### Rappel : Pas de panier la semaine 17

Chaque année, au printemps, l'association EPI-Les Jardins du Breil suspend un panier afin de palier à la fin de la production d'hiver.

**Vous n'aurez donc pas de panier la semaine 17, c'est-à-dire celle du 26 au 30 avril.**