



CHIPS DE RADIS NOIR

Pour 4 personnes

- 1 gros radis noir (plutôt long que rond)
- huile de friture
- gros sel

Peler le radis et le couper en fines lamelles (au robot).

Jeter les lamelles dans la friture à 190°C, et surveiller car cela cuit plus vite que des frites !

Laisser égoutter 1 ou 2 fois et arrêter dès que les chips sont grillées.

On peut saler avec du gros sel.

POTÉE DE CHOU ROUGE

Pour 4 personnes

- 1/2 chou rouge
- 4 pommes
- 4 saucisses fumées
- 1 boîte de châtaignes
- huile ou margarine
- sel et poivre

Mettre de l'huile ou de la margarine dans un faitout.

Ajouter le chou rouge grossièrement coupé en lamelles, saler et poivrer.

Ajouter les châtaignes.

Remuer.

Eplucher les pommes, ôter les pépins, les couper en quartiers et les ajouter sur le chou.

Rajouter les saucisses fumées.

Couvrir et laisser cuire à feu doux durant 1h15-1h30.

Les sources du P'tit Bio :

www.marmiton.org
www.ptitchef.com
www.wikipedia.org

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2010 — SEMAINE 48

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par ÉCOCERT—EPI – 35740 Pacé			Prix EPI à l'unité		DUO		FAMILLE	
			Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
Chou rouge	pièce	1,00 €	0	0	1	1		
Courge	kg	2,00 €	0,800	1,60	1	2,00		
Persil	botte	0,90 €	0	0	1	0,90		
Poireau	kg	2,20 €	0,500	1,10	1	2,20		
Pomme de terre	kg	1,80 €	0,700	1,26	1,20	2,16		
Radis noir	pièce	1,10 €	1	1,10	1	1,10		
Soupe	bouteille	2,60 €	1	2,60	1	2,60		
Valeur			7,66 €		11,96 €			

Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h,

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

- un coup de fil : 02 99 60 67 27

Des soupes dans vos paniers !

Un peu d'été dans les premiers grands froids de l'hiver ! Cette semaine, vous trouverez un bocal de soupe **issu de nos légumes**, transformés cet été par **Le Pot Bio**. Les soupes sont composées uniquement de tomates, courgettes et sel de guérande. Vous pouvez les agrémenter de légumes d'hiver ou les utiliser comme base pour d'autres recettes !

Construction du nouveau bâtiment d'EPI

L'ancien bâtiment d'EPI à Pacé a été détruit : place aux nouvelles fondations !

Bureaux et ateliers fonctionnels, espaces communs agréables, protection du matériel : la construction d'un nouveau bâtiment devenait indispensable.

Sauf contretemps, il devrait être inauguré en mai 2011.

Avancée des travaux à suivre sur le site internet d'EPI!

www.epi-jdb.fr



Tél. 02 99 60 67 27

site web : www.epi-jdb.fr

Mail : contact@epi-jdb.fr