



CÉLERI RAVE RÔTI À L'AIL

Pour 4 personnes

- 1 gros céleri rave pelé
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 5 branches de persil plat
- 1 yaourt nature
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180-190° C (thermostat 6-7).

Dans un plat à gratin, mélanger le céleri coupé en cubes de 3 cm avec l'huile d'olive. Ajoutez la tête d'ail entière et faites cuire 1h en retournant les légumes de temps en temps.

En fin de cuisson, coupez la tête d'ail en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri, le persil et le yaourt.

Salez et poivrez et servir immédiatement.

ROSTIE DE TOPINAMBOURS

Pour 4 personnes

- 10 topinambours
- 1 échalote
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- sel et poivre à convenance

Eplucher les topinambours et les râper.

Peler et hacher finement l'échalote.

Casser l'œuf dans un saladier, le battre et ajouter l'échalote, les topinambours râpés et la farine. Bien mélanger le tout.

Saler et poivrer à votre goût.

Faire des petites galettes (röstis) et les mettre à cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Laisser cuire à feu doux environ 10 min de chaque côté.

Les sources du P'tit Bio :
www.marmiton.org

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2011 — SEMAINE 12

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par FR-BIO-01		Prix EPI à l'unité	DUO		FAMILLE	
			Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
Céleri rave *	kg	2,50 €	1	2,50	1,500	3,75
Epinaud	kg	4,00 €	0	0	1	4,00
Laitue	pièce	1,00 €	1	1,00	0	0
Laitue (petites)	pièce	0,40 €	0	0	2	0,80
Persil	botte	0,90 €	0	0	1	0,90
Pomme de terre	kg	1,50€	0	0	1	1,50
Pourpier	kg	10,00 €	0,200	2,00	0	0
Radis	botte	1,20 €	1	1,20	0	0
Topinambour	kg	3,00 €	0,400	1,20	0,700	2,10
		Valeur		7,90 €		13,15 €

* légumes issus de l'agriculture biologique, achetés à M. Tréville, St-Malo (certifié ECOCERT)



Rappel : Pour annuler un panier

Si vous souhaitez annuler un panier, vous avez **jusqu'au lundi 10h de la semaine concernée** pour nous prévenir :

- soit par e-mail à paniers@epi-jdb.fr
- soit par téléphone au 02.99.60.67.27

En effet, **nous imprimons les étiquettes de la semaine à 10h piles**, afin de transmettre le nombre définitif de paniers à l'équipe en charge de leur confection, lors de notre réunion hebdomadaire.

Merci d'y prendre garde !



Tél. 02 99 60 67 27
site web : www.epi-jdb.fr
Mail : contact@epi-jdb.fr

Dans le but d'investir dans du nouveau matériel pour les Jardins du Breil, nous souhaiterions bénéficier de financements proposés par la **fondation de l'entreprise RTE**.

Pour cela, nous sommes à la recherche d'une personne travaillant dans cette entreprise, qui pourrait alors devenir notre **parrain** ou **marraine** dans ce projet.

Si vous travaillez, ou si vous connaissez quelqu'un qui travaille, chez RTE, n'hésitez pas à envoyer un message à