



GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CELERI RAVE

Pour 6 personnes

- 1/2 boule de céleri rave
- 10 petites pommes de terre
- 200 g lardons fumés
- 1 gros oignon jaune
- 25 cl de crème liquide
- 1 verre de lait
- 150 g gruyère râpé

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.

CROQUE AUX EPINARDS

Pour 2 personnes

- 400 g d'épinards
- béchamel (lait, farine, beurre, sel, poivre, noix de muscade)
- 4 tranches de pain de mie
- 2 œufs

Cuire les épinards frais ou congelés dans de l'eau bouillante salée.

En même temps, préparer la béchamel. Mélanger le tout.

Faire les œufs sur le plat. Griller les tranches de pain de mie.

Placer sur l'assiette le pain de mie, puis au-dessus les épinards et la béchamel, puis sur l'ensemble l'œuf sur le plat.

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

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2011 — SEMAINE 13

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
Carotte *	kg	2,00 €	0	0	1	2,00
Céleri rave *	kg	2,50 €	1	2,50	1,500	3,75
Epinard	kg	4,00 €	0,400	1,60	0	0
Laitue	pièce	0,40 €	0	0	1	0,40
Oignon	kg	2,50 €	0,200	0,50	0,500	1,25
Persil	botte	0,70 €	1	0,70	0	0
Pomme de terre	kg	1,50 €	0,500	0,75	0,800	1,20
Radis	botte	1,50 €	0	0	1	1,50
Roquette	botte	0,80 €	0	0	1	0,80
Salade Batavia ou Grenobloise	pièce	1,00 €	1	1,00	1	1,00
		Valeur		7,05 €		11,90 €

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



Pour annuler un panier

- Avant le lundi 10h,
- un e-mail : paniers@epi-jdb.fr
- un coup de fil : 02 99 60 67 27



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

Un atelier informatique pour les jardiniers

Camille, adhérente à nos paniers, s'est proposée pour donner des cours d'informatique aux jardiniers des Jardins du Breil.

Quatre d'entre eux ont émis le souhait d'avoir des bases dans l'utilisation du traitement de texte, d'un tableur et d'internet.

2 cours ont déjà eu lieu et nous remercions vivement Camille pour le temps qu'elle nous accorde !

Si vous aussi vous avez des compétences que vous souhaitez partager, n'hésitez pas à nous contacter pour vous investir dans la vie d'EPI !

Attention : En raison du passage des cultures d'hiver aux cultures de printemps, et afin de vous proposer de beaux paniers,
nous ne livrons pas de paniers les semaines 17 et 18, soit du 26 avril au 8 mai !