



TARTE SALÉE AUX PANAIS

Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 3 ou 4 racines de panais (sur les marchés)
- Tomates en conserve
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 3 œufs
- ciboulette, persil
- sel, poivre

Epluchez les racines de panais. Coupez-les en tronçons, puis faites-les cuire dans de l'eau salée environ 15 min (le temps que tout soit cuit).

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).

Pendant ce temps, étalez la pâte dans un plat à tarte.

Dans un saladier, battez vos œufs, salez et poivrez. Ajoutez la crème fraîche, battez, sel, poivre et herbes, et battez encore.

Egouttez les panais et écrasez-les grossièrement. Ajoutez les au mélange œufs/crème/tomates, et remuez.

Versez le tout sur la pâte, et enfournez environ 25 min.

VELOUTÉ ROSE AUX RADIS ET ST-MARCELIN

Pour 4 personnes

- 1 botte de radis roses
- 1 fromage type St-Marcellin
- 40 cl de lait
- 50 g de beurre salé
- 2 c. à soupe de farine
- sel et poivre

Libérer les radis de leurs fanes (à réserver pour une autre utilisation), les laver et les passer au mixer.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir un roux.

Verser peu à peu le lait et fouetter façon béchamel.

Joindre ensuite les radis mixés, chauffer légèrement puis ajouter de 1 litre d'eau. Porter à ébullition.

Baisser le feu, ajouter le Saint-Marcellin et bien mélanger pour obtenir un velouté rose homogène. Saler et poivrer au goût et servir bien chaud.

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

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2011 — SEMAINE 14

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
Ail	kg	8,00 €	0,06	0,48	0	0
Bette	botte	1,50 €	0	0	1	1,50
Chou cabus	pièce	1,30 €	1	1,30	0	0
Chou pointu	pièce	1,60 €	0	0	1	1,60
Ciboulette	botte	0,80 €	1	0,80	1	0,80
Laitue pommée	pièce	0,50 €	1	0,50	0	0
Laitue	pièce	1,00 €	0	0	1	1,00
Oignon	kg	2,50 €	0	0	0,400	1,00
Panais *	kg	2,30 €	0,500	1,15	1	2,30
Radis	botte	1,50 €	1	1,50	1	1,50
		Valeur		7,23 €		11,95 €

* légumes issus de l'agriculture biologique, achetés à M. Gabillard, St-Grégoire (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

Une nouvelle encadrante technique aux Jardins

Mélanie est arrivée aux Jardins du Breil début mars comme encadrante technique, suite au départ de David qui était à EPI depuis décembre 2009 (parti pour un poste de chef de chantier dans une autre structure).

Issue du BPREA du Rheu, et après quelques années d'expériences en maraîchage bio, son dynamisme et son sourire se sont rapidement intégrés à notre équipe !

Valeur moyenne des paniers

Au 2e trimestre d'abonnement 2010-2011 (soit janvier, février et mars), les valeurs moyennes des paniers :

- DUO était de 7,43 €, soit 20 cents au-dessus du prix du panier ;
- FAMILLE était de 12,33 €, soit 29 cents au-dessus du prix du panier.

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 !**