DAUPHINOIS DE COURGETTES

Pour 4 personnes

- 600 g de petites courgettes
- 400 g de pommes de terre
- 4 gousses d'ail
- 200 g de Comté râpé
- 20 g de beurre
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- 15 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180℃ (Th 6). Beurrez un plat à four et frottez-le avec une gousse d'ail fendue. Lavez et essuyez les courgettes. Détaillez-les en fines rondelles après avoir éliminé les extrémités. Passez les gousses d'ail restant au presse-ail et réservez.
Pelez et lavez les pommes de terre. Découpez-les en fines tranches. Disposez une couche de pommes de terre au fond du plat, salez, poivrez et parsemez d'ail. Recouvrez d'une couche de courgettes, salez et poivrez à nouveau. Renouvelez ces opérations jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de pommes de terre.
Dans un bol, battez la crème fraîche et le lait avec du sel, du poivre et la muscade. Versez sur les légumes. Inclinez le plat dans tous les sens pour que le liquide se répartisse uniformément. Couvrez de fromage râpé. Faites cuire au four environ 1 heure. Le temps de cuisson est indicatif et dépend de la variété des pommes de terre. Au bout de 45 mn, piquez la lame d'un couteau au centre du gratin pour vérifier leur cuisson ; elles doivent être tendres.

VERRINE DE RADIS AU CHÈVRE FRAIS

Pour 4 personnes

- 1 fromage de chèvre frais
- 1 botte de radis
- 1 briquette de crème liquide
- sel, poivre
- ciboulette
- 1 gousse d'ail

Dans un plat, mélanger le chèvre frais avec la crème, la ciboulette, l'ail émincé très fin, sel et poivre.

Nettoyer les radis et les couper en fines rondelles.
Mélanger les rondelles au mélange et en réserver pour la décoration.

Mettre un peu de préparation dans chaque verrine, délicatement pour ne pas salir les bords. Terminer par quelques rondelles de radis et tes tiges de ciboulette plantées.

Mettre au frais pendant 1/2 heure avant de consommer, sortir 5 min avant de passer à table, puis planter un gressin dans chaque verrine.

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

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2011 — SEMAINE 20

Produits d'origine Ille-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	botte	2,50 €	0	0	1	2,50
Courgette	kg	2,50 €	0,400	1,00	0,500	1,25
Epinard	kg	4,00 €	0,400	1,60	0	0
Navet	botte	2,10 €	1	2,10	0	0
Oignons nouveaux	botte	2,20 €	0	0	1	2,20
Pois mange-tout	kg	6,50 €	0	0	0,400	2,60
Pomme de terre nouvelle	kg	5,00 €	0	0	0,500	2,50
Radis	botte	1,30 €	1	1,30	1	1,30
Salade feuille chêne	pièce	1,10 €	1	1,10	0	0
Thym	bouquet	0,60 €	0	0	1	0,60
		Valeur		**7,10 €**		**12,95 €**

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

Création d'un nouveau dépôt !

Les Jardins du Breil sont situés dans le quartier de Beauregard à Rennes. Afin de nous implantés dans le quartier, nous avons créé un nouveau lieu de dépôt, en partenariat avec la Ferme de la Harpe et l'association Vivre à Beauregard.
Ainsi, à partir du jeudi 26 mai, des paniers de légumes pourront être retirés à la Maison du Parc dès 10h le matin.
Si ce dépôt est plus proche de chez vous, vous pouvez faire le changement !
Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !
La Maison du Parc est située 2, rue André Malraux.

Livraison la semaine de l'Ascension

Comme chaque année, les paniers du jeudi seront livrés le mercredi !
Pour les adhérents concernés, vous trouverez votre panier **le mercredi 1er juin** dans votre dépôt habituel.