



CRUMBLE AUX POIREAUX

Ingrédients pour 8 personnes

Pâte à [crumble](#) :

- 250 g de farine
- 150 g de [beurre](#) (ou 1/2 verre d'huile)
- 1 oeuf entier
- [sel](#), [poivre](#) + un peu d'eau

Sauce aux [poireaux](#) :

- 4 poireaux
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de [comté](#)
- 3 [oeufs](#)
- sel et poivre

Faire cuire les 4 poireaux à la vapeur, en petits morceaux.

Battre 3 oeufs entiers avec la crème fraîche et le comté.

Les ajouter aux poireaux.

Sur un moule à tarte, déposer la sauce aux poireaux.

Emietter la pâte à crumble, par dessus.

Faire cuire à 210°C (thermostat 7), pendant 40 min.

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



LE P'TIT BIO

ANNÉE 2012 — SEMAINE 04

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
Soupe de tomates	U	2.90 €	1	2.90	0	0
Poireaux	Kg	2,60 €	0.500	1.30	0.700	1.82
Pomme de terre	Kg	1.50 €	0,500	0.75	0	0
Chou de Milan	Kg	2.10 €	0,500	1,05	0	0
Potimarron	Kg	2,60 €	0	0	2	5,20
Mâche	Kg	10,50 €	0,150	1,575	0,200	2,10
Persil	botte	1.00 €	0	0	1	1,00
Radis noir	Kg	2,50 €	0	0	0.500	1.25
Betterave cuite	kg	3,50 €	0	0	0.50	1,75
		Valeur		7,575 €		13.12 €

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

Nouveau poste dans l'Equipe des Jardins, Franck est arrivé aujourd'hui pour occuper le poste de chauffeur-livreur.

Dans un soucis d'organisation et de simplification, nous avons pris la décision de créer ce poste . Accompagné d'un collègue de travail, Franck aura en charge tous les mardis et jeudis la livraison des paniers dans 21 lieux de dépôts.

Après quelques années passé sans la mécanique-auto, Franck souhaite s'orienter vers les métiers du transport.

Nous lui souhaitons la bienvenue dans l'Equipe