

# À TABLE!

## GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI RAVE

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (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 allégée
- 1 verre de lait
- 150 g gruyère râpé

Préparation de la recette :

Epluchez le céleri cru et râpez-en la moitié.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches après les avoir lavées et bien essuyées.

Prenez un plat à gratin et beurrez-le très légèrement.

Mettez une couche de céleri râpé cru puis lardons, oignons et pommes de terre tranchées et recommencez l'opération jusqu'à utilisation complète des ingrédients.

Mélangez dans un bol la crème et le lait bien assaisonnés(sel, poivre) puis versez sur le plat.

Mettez le gruyère dessus et enfournez 40 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C (thermostat 6).

## LA TARTE DE VÉRONIQUE

*Merci à Véronique, adhérente, pour cette recette!*

- 1 pâte brisée
- 1 aubergine coupée en cube
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- Huile d'olive
- Herbes de Provinces
- 2 ou 3 tomates bien mur sans peau ou coulis si pressés
- 2 Tomates en rondelles
- 1 barquette de Lardons
- Gruyère râpée

Cuire à blanc la pâte brisée après l'avoir piquée avec une fourchette.

Faire revenir dans une sauteuse les dés d'aubergines dans l'huile d'olive et ajouter les autres ingrédients.

Laisser mijoter puis écraser grossièrement l'ensemble

Déposer cette sauce en fond de tarte, rajouter les lardons, recouvrir de rondelles de tomates fraîches puis de gruyère. Laisser cuire l'ensemble à 200 ° pendant 15 min (le fromage doit être légèrement doré).

# LE P'TIT BIO

ANNÉE 2013 — SEMAINE 39

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
aubergine kg	3.70€	0.500	1.85	0.500	1.85
céleri rave kg	2.70€	0	0	0.500	1.35
concombre unité	1.10€	1	1.10	1	1.10
courgette kg	2.30€	0.500	1.15	0	0
oignon rouge kg	2.60€	0.400	1.04	0.700	1.82
persil botte	1.00€	1	1.00	1	1.00
poivron kg	3.50€	0	0	0.25	0.88
pomme de terre kg	1.90€	0.700	1.33	1	1.90
tomate kg	2.60€	0	0	1	2.60
<b>Valeur</b>			<b>7.47€</b>		<b>12.43€</b>

### Pour annuler un panier

**Avant le lundi 10h**

- un e-mail : [paniers@epi-jdb.fr](mailto:paniers@epi-jdb.fr)

- un coup de fil : **02 99 54 52 71**

### Les cultures d'hiver se préparent

Betterave, céleri, poireau, carotte, pomme de terre, épinard, mâche, courges, etc... Cela ne vous rappelle rien? L'hiver bien sûr! Le Jardin effectue progressivement sa traditionnelle mutation vers les cultures hivernales. Les premiers résultats sont bons, notamment pour les oignons et les courges. Si bons que cela va forcer l'équipe à imaginer de nouvelles solutions de stockage! Mais en attendant, les cultures estivales devraient profiter du temps sec de ce début d'automne

### Des portes ouvertes réussies!

Toute l'équipe des Jardins du Breil a été très heureuse de recevoir les adhérents samedi dernier sous un temps magnifique. Il semblerait que les petites nouveautés de cette année ont plu... tant mieux! Nous remercions également les bénévoles dont l'aide aura été extrêmement précieuse et les producteurs partenaires pour leur présence.



Tél. 02 99 60 67 27

site web : [www.epi-jdb.fr](http://www.epi-jdb.fr)

Mail : [contact@epi-jdb.fr](mailto:contact@epi-jdb.fr)

[facebook.com/epi.jardinsdubreil](https://facebook.com/epi.jardinsdubreil)

[twitter.com/JardinsduBreil](https://twitter.com/JardinsduBreil)