

# À TABLE!

## GRATIN DE BUTTERNUT AU CHÈVRE

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 butternut
- 1 rouleau de chèvre
- 200 g de lardons
- 1 gousse d'ail
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 50 g d'emmental râpé

Préparation de la recette :

Peler la butternut et la couper en fine rondelles (retirer les graines).

Couper le chèvre en rondelles.

Préchauffer le four à 200°C

(thermostat 6-7).

Frotter un plat à gratin avec l'ail puis le hacher.

Mettre dans le plat une couche de butternut, quelques rondelles de chèvre, des lardons, un peu d'ail et recommencer jusqu'en haut du plat.

Verser la crème par dessus et "saupoudrer" généreusement d'emmental.

Enfourner 45 minutes à 200°C (thermostat 7) ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce comme dans du beurre.

## HACHIS PARMENTIER BUTTERNUT ET CAROTTE

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de viande hachée
- 1 courge butternut
- 5 carottes
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 25 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 7 cl de vin blanc cuisine
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de parmesan
- 1 branche de persil
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation de la recette :

Épluchez et couper en morceaux les légumes. Les cuire à l'aide d'un cuit vapeur, environ 30 à 40 min. Vérifiez la cuisson des légumes à l'aide d'un couteau. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle. Pelez et coupez l'oignon en deux, puis finement dans le sens de la largeur. Faire suer les oignons dans le beurre. Ajoutez la viande hachée et mélangez. Salez, poivrez et ajoutez le persil. En fin de cuisson, déglacez la viande avec le vin blanc. Une fois les légumes cuits, réduisez-les en purée, incorporez la crème et la muscade. Dans un plat adapté au four, déposez la viande puis recouvrez par la purée. Râpez des copeaux de parmesan ou saupoudrez la purée avec du parmesan pré-râpé.

Rappel: Pour commander du miel et du pain d'épices, livrés directement dans votre panier, contactez Mikael:

[caramikamiel@gmail.com](mailto:caramikamiel@gmail.com)

# LE P'TIT BI

ANNÉE 2013 — SEMAINE 48

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 blanche	kg	2.30€		0.4	0.92	
courge butternut	kg	2.50€	0.8	2.00	1.2	3.00
oignon jaune	kg	2.50€	0.5	1.25	0.8	2.00
persil	botte	1.00€		1	1.00	
potimonde	kg	1.60€	0.8	1.28	1	1.60
radis red meat	kg	2.30€	0.3	0.69	0.3	0.69
roquette/mâche	kg	11.00€	0.2	2.20	0.3	3.30
	<b>Valeur</b>			<b>7.42€</b>		<b>12.51€</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**



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://www.facebook.com/epi.jardinsdubreil)

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

### Le radis red meat

Cette variété de radis, assez méconnue dans nos régions mais très populaire en Asie, offre un goût de radis noir. 60 jours entre le semi et la récolte, la croissance est donc assez rapide et le nouveau né est assez gros! Blanc à l'extérieur et rouge dedans, ce qui lui vaut son appellation de « red meat » (viande rouge) Nous vous proposons pour cette semaine une recette pour déguster ce radis cru. Et bientôt, vous découvrirez le « green meat »

### Un vent de changement à EPI Les Jardins du Breil

Dans vos paniers cette semaine, une lettre du Président et du Vice-Président de l'association vous convie à une rencontre avec toute l'équipe dirigeante et salariée le 10 décembre prochain. Enjeu: l'avenir. Les difficultés financières de la structure posent aujourd'hui la question de la pérennité de l'activité. La dissolution d'EPI est aujourd'hui inévitable. Mais l'équipe et les partenaires institutionnels mettent tout en œuvre pour donner un nouveau départ aux Jardins du Breil. Un projet de reprise est actuellement à l'étude et permettrait de poursuivre et de développer l'activité des Jardins. En tant qu'adhérents, nous comptons sur votre présence (détails dans le courrier) et votre investissement.

