

# À TABLE!

## CRUMBLE DE COURGE MUSQUÉE

Préparation : 25 min Cuisson : 20 min

350 g de courge musquée  
200 g de ricotta  
2 œufs  
8 noix  
70 g de biscotte frottée à l'ail  
60 g de beurre  
100 g de chèvre en bûche  
175 g de lardons fumés  
Huile de noix  
1 oignon  
2 pincées de muscade  
Sel, poivre

Préparation

Eplucher et couper en cubes la courge musquée. Chauffer dans une poêle un peu d'huile de noix.  
Saisir avec un peu d'huile de noix l'oignon épluché et émincé avec les lardons et les cubes de courge musquée.  
Ajouter l'ail écrasé et laisser cuire 15 min en remuant régulièrement. Saler, poivrer.  
Mixer les morceaux de biscotte avec 60 g de beurre puis ajouter les noix grossièrement mixées.  
Battre les œufs avec la ricotta, la muscade, saler et poivrer.  
Incorporer la courge musquée, mélanger et verser dans un plat beurré allant au four.  
Mettre par-dessus des morceaux de chèvre et recouvrir du crumble.



## CARPACCIO DE ST JACQUES ET DE RADIS GREEN MEAT

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : pas de cuisson

*C'est bientôt les fêtes, osons un amuse-bouche surprenant !*

Ingrédients pour deux personnes :

6 coquilles St Jacques  
un radis green meat  
de l'huile d'olive  
une pincée de thé matcha en poudre  
de la sauce Ponzu (sauce soja aux agrumes japonaise)

Badigeonnez très légèrement votre plat de présentation avec un soupçon d'huile d'olive.

Tranchez les noix de St Jacques en carpaccio. Tranchez le radis en fines rondelles. Intercalez rondelles de St Jacques et de radis sur le plat de présentation. Saupoudrez de fleur de sel et donnez un tour de moulin à poivre.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et de sauce Ponzu, et au dernier moment, saupoudrez une pincée de thé matcha (à travers une passoire pour éviter les paquets).

Dégustez aussitôt.

# LE P'TIT BI

ANNÉE 2013 — SEMAINE 51

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	
betterave cuite	kg	3.70€	0.300	1.11	0.300	1.11
carotte blanche	kg	2.30€	0.500	1.15	0.600	1.38
courge musquée	kg	2.30€			1.100	2.53
mesclun	kg	11.00€	0.200	2.20	0.300	3.30
persil	unité	1.00€			1	1.00
poireau	kg	2.50€	0.900	2.25	1	2.50
radis green meat	kg	2.30€	0.300	0.69	0.300	0.69
		<b>Valeur</b>		<b>7.40€</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://facebook.com/epi.jardinsdubreil)

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

### Les Jardins du Breil, un nouveau départ ...

Les adhérents qui ont pu se déplacer mardi soir dernier à Pacé ont rencontré l'équipe bénévole et salariée des Jardins du Breil, ainsi qu'une personne représentant la structure sur le point de déposer une offre de reprise. Un nouveau départ se profile donc en Janvier 2014. Des nouvelles qui ont pu rassurer les adhérents sur la pérennité de l'activité d'insertion et distribution de paniers. Est ressorti des discussions, le souhait de voir un Comité d'Adhérents se constituer afin de faire vivre le projet associatif des Jardins du Breil. Peu importe le degré, l'implication de tous est bienvenue. **Si vous souhaitez être tenu rapidement au courant de l'état d'avancement de ce comité, inscrivez-vous à la liste de diffusion en nous envoyant un mail à [paniers@epi-jdb.fr](mailto:paniers@epi-jdb.fr)**

### IMPORTANT

Nous vous rappelons que les adhérents du mardi auront un panier la semaine prochaine (sauf pour ceux qui ont annulé) mais pas les adhérents du jeudi. A l'inverse, pas de panier le mardi 31 mais un panier le jeudi 2 janvier