

# À TABLE!

## CHIPS DE TOPINAMBOUR

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :  
- 7 topinambours  
- sel

Préparation de la recette :

Laver les topinambours sans les éplucher avec une petite brosse.

Les couper dans le sens de la longueur en lamelles de 2 mm d'épaisseur.

Mettre le papier sulfurisé sur la lèche frite et y poser les lamelles de topinambour.

Enfourner dans le four chauffé à 180 degré, thermostat 6, et laisser cuire en surveillant une quinzaine de minutes.

Il ne faut pas que les lamelles de topinambours deviennent très foncées : elles doivent se gondoler comme des chips.

## VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE AUX CÈPES

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

Ingrédients (pour 4 personnes) :  
- 1 courge musquée  
- 20 g de cèpes déshydratés  
- 1 brique de crème fraîche liquide (15cl)  
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Coupez en gros cubes votre courge épluchée.

Recouvrez les morceaux de courge d'eau froide, portez à ébullition, et fermez la cocotte minute 10 min. Les morceaux doivent être tendre (piquez-les pour vérifier).

Faites bouillir un peu d'eau, et recouvrez vos champignons pour qu'ils soient moelleux (laissez-les dans l'eau 5 min).

Une fois les champignons imbibés vous pouvez les mettre dans la cocotte avec la courge, cuisez à feu vif 5 min (en mettant aussi l'eau, dans laquelle les champignons baignaient).

Salez et poivrez. Mixez le tout, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de morceaux.

Ajoutez la crème fraîche, et cuisez encore 5 min à feu moyen en mélangeant.

Dégustez.

# LE P'TIT BI

ANNÉE 2014 — SEMAINE 11

| Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II<br>issus de l'agriculture biologique -<br>Certifié par FR-BIO-01 | Prix JDB<br>à l'unité | DUO      |        | FAMILLE      |        |               |
|---|-----------------------|----------|--------|--------------|--------|---------------|
|   |                       | Quantité | Valeur | Quantité     | Valeur |               |
| betterave cuite   | kg                    | 3.70€    | 0.500  | 1.85         | 0      | 0             |
| carotte blanche   | kg                    | 2.30€    | 0.400  | 0.92         | 0.400  | 0.92          |
| céleri rave   | kg                    | 2.50€    | 0      | 0            | 0.500  | 1.25          |
| courge musquée  | kg                    | 2.40€    | 0.800  | 1.92         | 1      | 2.40          |
| épinard   | kg                    | 4.40€    | 0.500  | 2.20         | 0.700  | 3.08          |
| pomme de terre*   | kg                    | 1.60€    | 0      | 0            | 1.300  | 2.08          |
| radis noir  | kg                    | 2.40€    | 0      | 0            | 0.400  | 0.96          |
| radis rose  | botte                 | 1.20€    | 1      | 1.20         | 1      | 1.20          |
| topinambour   | kg                    | 2.30€    | 0      | 0            | 0.500  | 1.15          |
| <b>Valeur</b>   |                       |          |        | <b>8.09€</b> |        | <b>13.04€</b> |



RESEAU COCAGNE



\*EARL Lainé, Saint-Méloir-des-Ondes (35), Certifiée AB

### Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)
- un coup de fil : 02 99 54 52 71

### IMPORTANT

Merci de bien vouloir noter la nouvelle adresse mail

[paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

A utiliser pour tous vos doubléments, annulations, réclamations, etc...



Tél. 02 99 54 52 71

site web : [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

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

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

### La lutte contre les OGM encore retardée en France...

Le Sénat a récemment rejeté le projet de loi visant à interdire le maïs OGM en France, et notamment le MON810 du groupe Monsanto, succès commercial outre-Atlantique. Le texte repassera donc devant les députés au mois d'Avril. L'été dernier, déjà, le Conseil d'Etat annulait un arrêté d'interdiction concernant l'utilisation de cet OGM en France. Et le temps presse! Car l'Union Européenne étudie en ce moment les demandes d'autorisations (renouvellements et nouvelle) formulées par les producteurs d'OGM. Rappelons que chaque pays de l'UE a le pouvoir de s'opposer à une autorisation délivrée par la Communauté. Faut-il encore s'en donner les moyens...