

À TABLE!

CRUMBLE AUX POIREAUX

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la 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

Pour la sauce aux poireaux :

- 4 poireaux
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de comté
- 3 oeufs
- sel et poivre

Préparation de la recette :

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.

source: marmiton.org

GRATIN DE PANAIS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de racines de panais
- 200 g de pommes de terre
- 150 g de gruyère râpé
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- 150 g de crème fraîche
- 30 g de chapelure
- 25 g de beurre

Préparation de la recette :

Brosser et laver soigneusement les racines de panais. Les couper en rondelles épaisses et les faire précuire à l'eau salée pendant une

dizaine de minutes.

Faire cuire à moitié les pommes de terre dans de l'eau, les éplucher et les couper en rondelles.

Graisser un plat à gratin et y disposer les rondelles de panais et de pommes de terre

en couches alternées, en ajoutant entre les couches un peu de fromage râpé et d'ail écrasé.

Saler et poivrer.

Napper de crème, recouvrir du reste de fromage puis de chapelure, parsemer la surface de quelques morceaux de beurre et faire gratiner une vingtaine de minutes à four chaud.

LE P'TIT BI

ANNÉE 2014 — SEMAINE 13

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par FR-BIO-01		Prix JDB à l'unité	DUO		FAMILLE	
			Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
betterave cuite	kg	3.70€	0.400	1.48		
chou blanc	kg	2.20€	0.500	1.10	0.800	1.76
carotte orange*	kg	2.30€			0.900	2.07
ciboulette	botte	1.10€			1	1.10
échalote*	kg	5.20€	0.200	1.04	0.300	1.56
oignon jaune	kg	2.50€	0.400	1.00	0.700	1.75
panais*	kg	2.30€	0.500	1.15	0.600	1.38
poireau	kg	2.70€	0.800	2.16	1.200	3.24
pomme de terre*	kg	1.60€			1.200	1.92
radis rose	botte	1.20€	1	1.20		
		Valeur		8.03€		13.02€



RESEAU COCAGNE



Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

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

IMPORTANT

Merci de bien vouloir noter le numéro des Jardins

02.99.54.52.71

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

En attendant le Printemps...

Cette fois, ça y est! Les stocks sont au plus bas comme traditionnellement à cette période de l'année. C'est pour cette raison que votre panier présente des légumes de collègues maraîchers bio, Bretons évidemment! Echalote et panais ont l'accent finistérien (SARL Poder), pomme de terre et carottes sont eux en provenance de la région malouine. Et prochainement, nous vous proposerons les carottes et pommes de terre du Jardin de Cocagne du Theil-de-Bretagne (pays de Janzé) avec lequel nous avons échangé nos choux blancs, betteraves et topinambours.



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

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

twitter.com/JardinsduBreil