

À TABLE!

TATIN DE CÉLERI

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 céleri rave
- 1 pâte feuilletée
- 1 carotte
- 1 courgette
- huile

Préparation de la recette :

Préparer une purée avec le céleri. La purée doit être assez épaisse et sèche, si elle est trop liquide, ajouter un jaune d'oeuf.

Faire revenir dans l'huile des rondelles de carottes et de courgettes.

Tapiser le fond de 4 petits moules à tarte avec les rondelles de légumes alternées (une carotte, une courgette, une carotte...).

Etaler par dessus la purée de céleri bien tassée.

Découper 4 ronds de pâte feuilletée et les disposer sur les moules à tartes, par dessus la purée.

Cuire à four chaud jusqu'à ce que la pâte soit dorée et montée.

Servir chaud avec une salade verte, ou en accompagnement d'un gibier.

source: marmiton.org

CHIPS DE BETTERAVE

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- betteraves crues
- 1 litre d'huile pour la friteuse

Préparation de la recette :

Eplucher les betteraves crues, puis les couper en fines lamelles.

Faire frire les chips de betterave.

SALADE DE BETTERAVE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 belle betterave crue
- 1 petit bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe de moutarde, éventuellement à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuillères à soupe d'une bonne huile d'olive
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 ou 3 tours de moulin à poivre ou cinq baies

Préparation de la recette :

Eplucher la betterave puis la râper, déposer dans un saladier.

Mélanger les ingrédients restants pour obtenir une vinaigrette un peu épaisse, mélanger aux betteraves râpées ou servir à part,

accompagné de tranches de pain grillé.

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2014 — SEMAINE 14

Produits d'origine Ille-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 crue	kg	2.30€	0	0	0.800	1.84
carotte range*	kg	2.30€	1	2.30	1	2.30
céleri rave	kg	2.50€	0	0	0.500	1.25
chou blanc	kg	2.20€	0.800	1.76	0.800	1.76
navet	botte	1.90€	0	0	1	1.90
oignon jaune	kg	2.50€	0.500	1.25	0.500	1.25
persil	botte	1.10€	1	1.10	0	0
pomme de terre*	kg	1.60€	1	1.60	1	1.60
radis rose	botte	1.20€	0	0	1	1.20
	Valeur			8.01€		13.10€



* légumes issus de l'agriculture biologique, fournis par « Le Pays fait son jardin », jardin de cocagne situé au Theil-de-Bretagne (35), certifié ECOCERT.

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...

Une coquille dans les légumes la semaine dernière!

Votre P'tit Bio indiquait, par erreur, la semaine dernière du chou blanc dans le panier. Il s'agissait bien d'une coquille (le tableau avait été rectifié le jeudi). Sans le chou blanc, nous arrivions bien aux 8.03€ annoncés.

Compensations:

Des paniers lésés mardi dernier, compensés cette semaine:

- « Famille » du matin: +0.9kg de carottes et +0.6kg de panais
- « Famille » de l'après-midi: +0.9kg de carottes



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