

# À TABLE!

## POTÉE AUX NAVETS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 6 grosses pommes de terre
- 200 g de lard fumé
- 6 navets
- lait
- beurre
- sel et poivre
- noix de muscade
- fromage râpé (type emmental)

Préparation de la recette :

Eplucher les pommes de terre, et les couper en morceaux. Eplucher les navets, et les couper également en quartiers. Faire rissoler le lard coupé en morceaux, dans du beurre. Déglacer avec un peu de lait.

Ajouter pommes de terre et navets. Et recouvrir aux 2/3 de lait (voilà pourquoi la quantité de lait n'est pas indiquée).

Saler un peu et poivrer. Ajouter un peu de noix de muscade. La cuisson est terminée lorsque les pommes de terre et les navets sont tendres (donc, bien vérifier la cuisson).

Servir sur une assiette, et ajouter du fromage râpé par dessus.

## TARTE BUTTERNUT

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la pâte :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 60 g de noisettes entières

Pour la garniture :

- 1 courge butternut
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre roux
- 125 g de noisettes moulues
- 1 cuillère à café de mélange d'épices

pour pain d'épice

Préparation de la recette :

Pour la pâte :

Faire blanchir le sucre et l'œuf. Y ajouter le beurre coupé en fines lamelles et la farine. Mélanger à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène. La laisser reposer 30 min. Concasser les noisettes. Les faire dorer à la poêle sans ajouter de matière grasse. Les ajouter à la pâte sablée. Faire préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Faire cuire la pâte à blanc pendant 15 à 20 min.

Pour la garniture :

Couper la courge butternut en petits morceaux et la faire cuire à l'étouffée dans une casserole avec 50 g de sucre. Une fois cuite la mixer avec la crème, les noisettes moulus et la cuillère d'épices. Laisser la pâte sablée reposer une dizaine de minutes après sa cuisson puis mettre la garniture sur la pâte. Laisser cuire 20 min.

# LE P'TIT BI



ANNÉE 2014 – SEMAINE 3

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
butternut	kg	2.50€	0.700		1.75
carotte orange	kg	2.30€		1	2.30
chou de bruxelles	kg	3.50€		0.600	2.10
épinard	kg	4.20€		1	4.20
mesclun	kg	11.00€	0.250	0.250	2.75
navet	kg	2.20€	0.500	0.600	1.32
oignon jaune	kg	2.50€	0.700		1.75
	<b>Valeur</b>			<b>7.35€</b>	<b>12.67€</b>

### Du navet, du vrai!

Cette année, nos navets sont gros voire très gros! Plutôt que de vous les proposer coupés, nous avons décidé de les mettre entiers dans vos paniers, quitte à ce que cela représente le double de la quantité indiquée ci-dessus et donc facturée. Malgré leur taille (et par conséquent un aspect légèrement spongieux), ces navets tiennent toutes leurs promesses gustatives. Nous espérons que vous partagerez ce constat!

### 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)

### **Le marché de Pacé, un succès qui se confirme**

Chaque mercredi matin, nous participons au marché de Pacé. Celui-ci, qui s'est fortement développé au cours des derniers temps, propose d'ailleurs une part non négligeable de produits issus de l'agriculture biologique. Et chaque semaine, nous constatons un certain intérêt de la part des clients pour les produits, les variétés, les techniques maraîchères, etc. Enfin, cela représente un exercice hebdomadaire, de la préparation à la vente, extrêmement profitable pour nos salariés.

