

À TABLE!

SALADE TIÉDIE À LA POÊLÉE DE RADIS BLANC

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 beau radis blanc ou plusieurs petits radis du jardin
- 2 pommes de terre moyennes (au moins autant que de radis)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 150 g de lardons fumés
- 1 petite salade croquante ou 1/2 grosse salade croquante
- 1 tranche de jambon
- Option : 50 gr de fromage genre Emmental, Gouda ou Os-sau Irati
- sel, poivre, herbes de Provence, muscade
- huile d'olive, vinaigre balsamique

Préparation de la recette :

Couper le radis blanc lavé en quatre dans la longueur, puis en rondelles (pour avoir des morceaux moins grands que des rondelles entières). Couper la pomme de terre épluchée en grosses frites puis en carrés deux fois plus gros que les radis. Eplucher et couper fin la gousse d'ail. Couper l'oignon en petits morceaux. Mettre les lardons à rissoler dans une grande poêle avec de l'huile d'olive, ajouter les 3/4 de l'oignon et les radis. Épicer avec sel, poivre, herbes de Provence, un peu de muscade. Laisser dorer 10 min en remuant régulièrement. Pendant ce temps, nettoyer la salade. Quand elle est propre et sèche, la débiter (prendre plusieurs feuilles, les rouler ensemble puis couper de fines tranches qui donneront de petites lamelles) et la mettre dans un saladier. Ajouter le dernier 1/4 d'oignon cru, une tranche de jambon coupée en petits carrés et, éventuellement, quelques petits dés de fromage, selon les goûts. Épicer avec sel, poivre, un grand filet de vinaigre balsamique et un petit filet d'huile. Après 10 min de cuisson, ajouter les pommes de terre et l'ail dans les radis qui dorment (éventuellement, ajouter un filet d'huile). Laisser cuire à feu doux, couvert si possible, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les radis soient tendres (à peu près 10 min aussi). Attention à la cuisson de pommes de terre et à leur bonne tenue ni trop crues ni en purée. Quand les radis sont tendres et les pommes de terre bien cuites, laisser tiédir quelques minutes, puis mélanger bien soigneusement à la salade et servir.

La Carotte jaune

Origine: Ferme Agricolturale de la Haie, la Mézière (35). Exploitant maraîcher: Gwénoilé Le Verge

Origine. Cette carotte n'est pas cultivée dans nos champs mais dans ceux de notre collègue Gwénoilé Le Verge (ancien encadrant technique aux Jardins du Breil, aujourd'hui installé à son compte. Cependant, ces carottes certains salariés des Jardins étaient allés les désherber à la fin de l'été

Variété. Il s'agit de la carotte jaune longue du Doubs. Utilisée autrefois comme fourragère, cette carotte dispose d'un goût légèrement sucré très agréable.

Conservation. Elle se démarque également par son excellente capacité de conservation. Et afin d'en garantir une longévité maximale, nous ne les avons pas lavées et vous invitons à ne pas le faire jusqu'à ce que vous décidiez de les consommer.

Bonne dégustation!

LE P'TIT BI

ANNÉE 2014 — SEMAINE 44

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Mon-	Q	Montant
mesclun	kg	11.50			0.15	1.73 €
carotte jaune (voir verso)	kg	2.30 €	0.5	1.15 €	0.5	1.15 €
radis botte glaçon	Unité	1.20 €			1	1.20 €
tomate paola	kg	2.80 €	0.8	2.24 €	0.5	1.40 €
tomate ancienne	kg	4.00 €			0.7	2.80 €
aubergine	kg	2.80 €	0.5	1.40 €	0.8	2.24 €
potimarron vert	kg	2.70 €	0.8	2.16 €	1	2.70 €
tomate cerise	kg	7.00 €	0.15	1.05 €		
total				8.00 €		13.22 €



Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr
- un coup de fil : 02 99 54 52 71



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

Des arrivées aux Jardins

Trois arrivées sont prévues aux Jardins. Arnaud et Ousmane la semaine prochaine et Benjamin dans deux semaines.

Tous les paniers du 11 novembre seront décalés au 12 novembre

Vous en avez l'habitude, nous allons décaler les livraisons en raison du férié du 11 novembre. Tous les paniers habituellement livrés le mardi seront exceptionnellement livrés le mercredi 12 novembre. Grosse journée en perspective puisque nous assurerons le marché le matin et toutes les livraisons l'après-midi. Bien entendu, les adhérents abonnés à des dépôts du jeudi ne subissent aucune modification