



## Salade tiède de chicorée

### Ingrédients

1 salade Chicorée  
 Gros sel de mer  
 4 tranches de chorizo fort  
 4 oeufs extra-frais  
 5 cl de vinaigre blanc  
 Quelques pluches de persil plat  
 Pour la vinaigrette :  
 1 c à s de moutarde à l'ancienne  
 1 pincée de piment d'Espelette  
 2 c à s de vinaigre de vin rouge  
 4 c à s d'huile d'olive

### Préparation

Commencez par réaliser une vinaigrette au piment d'Espelette.

Commencez par découper tous les petits bouquets de la chicorée en évitant les feuilles trop vertes.

Cuisez-les 3 minutes dans une eau bouillante salée. Égouttez soigneusement et mettez les directement dans vos assiettes.

Pendant ce temps, faites pocher vos oeufs dans une eau bouillante vinaigrée et non salée.

Déposez les oeufs sur les légumes encore tièdes.

Ajoutez la vinaigrette et le chorizo coupé en fines lanières.

Ajoutez quelques pluches de persil plat et dégustez aussitôt

## Un véritable navet!

Expression adorée pour critiquer un mauvais film... Mais savez-vous pourquoi vous le dites??

Trois théories s'opposent pour expliquer ceci :

- Le navet est un légume qui n'est ni salé, ni sucré. On peut donc le caractériser d'insipide. On l'aurait ainsi utilisé pour parler d'un film sans saveur...

- Le navet a longtemps été un légume très répandu présentant très peu de valeur. On l'aurait ainsi utilisé pour désigner un film sans valeur...

- Cette expression daterait du 18<sup>e</sup> siècle et ferait référence à une statue de la Rome antique qui fût longtemps une référence artistique mais qui, étant donné les progrès techniques au fil des années, fût caractérisée de « navet épluché » par les étudiants parisiens (couleur blanche et pas de musculature). Par la suite on aurait étendu cette expression à la peinture puis au septième art.

Source: <http://algalarrondo.com/>



# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le seul panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2014 — Semaine 47

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
mâche	kg	11.50 €	0.15	1.73 €	0.3	3.45 €
chicorée frisée	kg	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
musquée de Provence	kg	2.30 €	1	2.30 €	1.4	3.22 €
poivron	kg	3.60 €	0	0.00 €	0.4	1.44 €
oignon jaune	kg	2.60 €	0.4	1.04 €	0.8	2.08 €
navet botte	kg	1.90 €	1	1.90 €	1	1.90 €
<b>total</b>				<b>8.07 €</b>		<b>13.19 €</b>



RESEAU COCAGNE

### 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



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)

### Comité des adhérents ce jeudi

Rappel: Vous êtes conviés au comité des adhérents jeudi 20/11 à 18h30 aux Jardins du Breil. Lieu-dit « le Grand Breil » à Rennes. Plusieurs sujets à évoquer dont le retour sur la journée Portes Ouvertes et les collaborations salariés/adhérents. Bien entendu, nous nous réunissons surtout pour échanger sur l'association, ses actions, ses paniers.

### Infos importantes concernant la fin d'année

Habituellement, nous fermons entre Noël et Nouvel An, ce qui de fait annule automatiquement un panier pour chaque adhérent. Mais cette année, les fériés tombant sur des jeudis, nous devons innover afin de ne pas léser la moitié d'entre-vous. Ainsi, nous livrerons le mardi 23 sans changement pour les adhérents du mardi et exceptionnellement le mercredi 24 pour les adhérents du jeudi. Ensuite, la structure fermera jusqu'au 4 janvier 2015 inclus