



Potée de chou rouge

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1/2 chou rouge
- 4 pommes
- 4 saucisses fumées
- 1 boîte de châtaignes
- huile ou margarine
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Mettre de l'huile ou de la margarine

dans un faitout.

Ajouter le chou rouge grossièrement coupé en lamelles, saler et poivrer.

Ajouter les châtaignes.

Remuer.

Eplucher les pommes, ôter les pépins, les couper en quartiers et les ajouter sur le chou.

Rajouter les saucisses fumées.

Couvrir et laisser cuire à feu doux durant 1h15-1h30.

Gratin de blettes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 kg de blettes
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de fromage râpé
- sel, poivre et noix de muscade

Préparation de la recette :

Cuire les blettes 20 minutes à l'eau bouillante. Les égoutter et les couper

en morceaux.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Beurrer un plat à four et y disposer les blettes. Préparer la sauce béchamel : faire blondir la farine dans 30 g de beurre fondu sur feu moyen. Ajouter le lait, laisser épaissir en remuant puis assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée. Hors du feu incorporer les jaunes d'œufs et le gruère.

Verser la sauce sur les blettes et enfourner 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit doré.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2014 — Semaine 50

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Mon-tant	Q	Mon-tant
poireau	kg	2.70 €	0	0.00 €	0.7	1.89 €
mesclun	kg	11.50	0.15	1.73 €	0.25	2.88 €
choux rouge	kg	2.30 €	0	0.00 €	1	2.30 €
courge musquée	kg	2.20 €	1.2	2.64 €	1.8	3.96 €
fenouil	kg	3.00 €			0.3	0.90 €
blette	botte	2.00 €	1	2.00 €	0	0.00 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0.3	1.11 €	0	0.00 €
persil	botte	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
total				8.58 €		13.03 €



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



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

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 fêtes tombant sur des jeudis, nous devons innover afin de ne pas léser la moitié d'entre-vous. Ainsi, nous livrons 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