



Salade de céleri branche

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 coeur de céleri branche
- 1 pomme granny de préférence
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 150 g de dés de fromage type comté, fribourg, ou autre fromage à pâte cuite
- 2 cuillère à soupe d'huile de noix (à défaut huile d'olive)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (à défaut 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin ou 1 cuillères à soupe de jus de citron)

- un peu de jus de citron pour éviter que la pomme ne noircisse
- à peine de sel (cause fromage) et poivre du moulin

Préparation de la recette :

Tout d'abord lavez, épluchez (enlevez les fils) et coupez en tronçons le céleri. Veillez à bien sécher le céleri. Faites de même avec la pomme et citronnez-la.

Coupez le fromage en dés et séparez les cerneaux de noix en deux moitiés.

Préparez la vinaigrette. Si vous choisissez le vinaigre balsamique il ne faut pas trop en mettre, sinon le citron passe très bien aussi.

Versez le tout dans le saladier. Ajoutez aussi quelques feuilles de céleri, celles du coeur

Une base de soupe...

A assaisonner!

La soupe que nous vous proposons dans les paniers Famille est composée de courge musquée, oignon et pomme de terre. Les trois ingrédients sont tous issus de notre production. Le but était bien évidemment de limiter les pertes de courges.

Elle a été transformée au Lycée de la Lande du Breil, à deux pas de notre exploitation. L'établissement est en effet do

té d'un laboratoire professionnel où nous avons pu élaborer la recette, faire des essais et stériliser des bocaux. Cette session avait aussi permis à 8 salariés de se familiariser avec les techniques de transformation agro-alimentaires La soupe est volontairement peu assaisonnée afin de permettre à chacun de l'apprécier à son goût!

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL



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

Année 2014 — Semaine 52

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Mon-tant	Q	Mon-tant
piment type cayenne	kg	99.00	0.015	1.49 €	0.02	1.98 €
base de soupe	unité	3.20 €		0.00 €	1	3.20 €
courge patidou	kg	2.80 €	0.3	0.84 €	0.5	1.40 €
carotte (JM Morel, Chavagne, AB)	kg	2.30 €	0.7	1.61 €	1	2.30 €
pomme de terre	kg	1.60 €		0.00 €	1.2	1.92 €
mâche	kg	11.50	0.2	2.30 €	0.2	2.30 €
radis noir	kg	2.40 €	0.3	0.72 €		0.00 €
céleri branche (*idem)	kg	3.00 €	0.4	1.20 €		0.00 €
total				8.16 €		13.10 €



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

twitter.com/JardinsduBreil

Toute l'équipe des Jardins du Breil vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année...

Et vous remercier de votre confiance, de votre soutien et de votre implication. Nous espérons que cette nouvelle année sera pour vous riche en projets personnels. En janvier prochain, le 14 exactement, les Jardins du Breil et Espace Emploi fêteront la première année de vie commune écoulée! Beaucoup a été fait, beaucoup reste à faire mais la motivation reste intacte.

De nombreux événements en 2015

En 2015 se déroulera la conférence internationale sur le climat à Paris. De nombreux événements et manifestations seront à prévoir tout au long de l'année au niveau local comme le festival « Alternatiba » ou l'évènement « La pluie et le beau temps ». Nous vous tiendrons au courant de nos participations éventuelles!

