

À TABLE!

CRUMBLE POMME-PATIDOU ET NOISETTES

Pour 8 personnes :
Préparation : 20 mn
Cuisson : 50 mn

500 g de pommes (5 petites pommes)

500 g de chair de patidou
145 g de beurre
170 g de sucre en poudre
50 g de poudre de noisette
230 g de farine

Préparation

Epluchez et coupez les pommes et le patidou en dés. Mettez 20 g de beurre dans une sauteuse, ajoutez les cubes de patidou et 20 g de sucre. Au bout de 2 à 3 minutes, ajoutez 10 cl d'eau. Faites revenir le tout pendant une dizaine de minutes.

Beurrez un plat à gratin. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Du bout des doigts, mélangez le beurre ramolli, la farine, le sucre restant et la poudre de noisettes. La pâte doit former des "granules" au bout des doigts. Déposez les cubes de pommes dans le fond du plat. Ajoutez les cubes de patidou. Saupoudrez de pâte à crumble. Enfouissez pour 40 à 50 minutes.

COMMANDE DE MIEL ET DE PAIN D'ÉPICES, C'EST MAINTENANT!

Directement livrés dans votre panier, vous pouvez commander comme à chaque début de mois le miel et le pain d'épices de notre producteur partenaire, Mickaël Millet.

Tarifs:

Miel fleurs d'été (fleuri et crémeux)
500 g 6 € (prix public = pp 7 €)

300 g 4.30 € (pp 5 €)

Miel de forêt (plus corsé)

500 g 6 € (pp 7 €)

300 g 4.30 € (pp 5 €)

Pain d'épices

300g nature 4 € (pp 4.5 €)

300 g "fantaisie" 5 € (pp 5.5 €)

Caramiel

240g 5 € (pp 6 €)

120 g 3.40 € (pp 4 €)

Pour commander, c'est ici:

<http://www.doodle.com/anu3d9afrpr6k84s>

Pour contacter le producteur:

caramikamiel@gmail.com

LE P'TIT BI

ANNÉE 2014 – SEMAINE 7

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par FR-BIO-01	Prix JDB à l'unité	DUO		FAMILLE		
		Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	
carotte blanche	kg	2.40€	0.600	1.44	0.700	1.68
épinard	kg	4.30€			0.700	3.01
mesclun	kg	11.50€	0.250	2.88	0.300	3.45
patidou	kg	2.80€	0.800	2.24	0.800	2.24
pomme de terre*	kg	1.60€	0.900	1.44	1	1.60
radis rose	botte	1.10			1	1.10
	Valeur			8.00€		13.08€

* fournie par EARL Lainé, Saint-Méloir des Ondes, certifiée AB



RESEAU COCASNE



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

IMPORTANT

Merci de bien vouloir noter la nouvelle adresse du site

www.jardinsdubreil.fr

Tapez-la directement dans votre navigateur, le site n'est pas encore référencé dans les moteurs de recherche

Pourquoi les carottes ne sont-elles pas lavées...?

Tout simplement pour vous permettre de les conserver plus longtemps. En effet, asperger les carottes au jet leur donne un look plus attrayant mais réduit significativement de délai optimal de conservation. A l'inverse, non lavées, elles se conserveront jusqu'à un mois sans perte de qualité. Ce qui est intéressant lorsque l'on a déjà eu des carottes dans son panier la semaine précédente!