

# À TABLE!

## SOUPE AU CHOU ROUGE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 1 litre de soupe) :

- 1/2 chou rouge
- 2 pommes de terre
- 1 gros oignon
- 150 g de lardons fumés
- sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre

Préparation de la recette :

Faire revenir un oignon dans une casserole, émincer le chou-rouge, éplucher les pommes de terre et rajouter le tout avec un litre d'eau dans la casserole

Entre temps, faire revenir les lamelles de lardons fumés.

Laisser cuire la soupe 20 mn, puis la passer et rajouter les lardons, ainsi que le vinaigre.

## GRATIN DE CHOU BLANC AU CURRY

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 demi chou blanc
- 2 tranches de jambon
- 4 pommes de terre
- 40 cl de crème liquide
- 10 g de farine
- 1 cuillère à café de curry

Préparation de la recette :

Découper la moitié du chou en lamelles. Découper les pommes de terre en cubes. Faire sauter les pommes de terre avec un peu d'huile, ajouter le curry en fin de cuisson. Les mettre de côté.

Faire sauter les lamelles de chou dans un peu d'huile, ajouter une pincée de curry en fin de cuisson.

Mettre une partie du chou sauté au fond du plat à gratin.

Une fois le fond du plat rempli ajouter les pommes de terre et le jambon en lamelles.

Recouvrir de la seconde partie du chou sauté.

Verser la crème dans une casserole, y ajouter de la farine (à vue d'œil).

Remuer énergiquement avec un fouet, mettre du curry jusqu'à coloration jaune (pas plus d'une cuillère à café).

Laisser reposer sans fouetter pour que la crème épaississe.

Verser la crème sur le dessus du plat.

Enfourner pendant 25 minutes à 210°C (thermostat 7).

# LE P'TIT BIO

ANNÉE 2014 — SEMAINE 8

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	
betterave cuite	kg	3.70€	0.300	1.11	0.500	1.85
céleri rave	kg	2.50€	0.400	1.00	0.500	1.25
chou blanc	kg	2.20€	0	0	1	2.20
chou rouge	kg	2.20€	1	2.20	0	0
courge musquée	kg	2.30€	0	0	1.200	2.76
mesclun	kg	11.50€	0.200	2.30	0.250	2.88
oignon jaune	kg	2.60€	0.600	1.56	0.800	2.08
<b>Valeur</b>				<b>8.17€</b>		<b>13.02€</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)

### IMPORTANT

Merci de bien vouloir noter la nouvelle adresse du site

**[www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)**

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

### Poursuivi en justice pour avoir refusé de traiter ses vignes aux pesticides...

Emmanuel Giboulot, viticulteur de 51 en Côtes de Nuits (Bourgogne), encoure 6 mois d'emprisonnement et 30.000€ d'amende. Pourquoi? Il a refusé d'appliquer des insecticides sur ses vignes bio. Le viticulteur revendique le droit de combattre la « cicadelle », l'insecte responsable d'une épidémie, avec des méthodes naturelles. De plus, l'insecticide en question agit de manière non sélective et décime une partie de la faune auxiliaire. Une pétition de soutien est accessible en ligne.