



## Gâteau de carotte

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 60 minutes

- Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 250 g de carottes râpées
  - 125 g de sucre
  - 2 œufs
  - 60 g de cerneaux de noix concasés
  - 125 g de beurre fondu
  - 200 g de farine
  - 1 sachet de levure chimique
  - 1/2 cuillère à café de cannelle

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).

Fouetter les œufs avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de fouetter puis la cannelle, la levure et enfin les carottes râpées et les noix sans arrêter de fouetter.

Bien mélanger, verser dans un moule à cake et faire cuire 1 heure.

Laisser tiédir avant de démouler.

## Lasagnes poireau/ saumon

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

- Ingrédients (pour 6 personnes) :
- plaques de lasagnes
  - 6 blancs de poireaux
  - 2 darnes ou filets de saumon
  - 3 tranches de saumon fumé
  - béchamel
  - gruyère râpé
  - beurre
  - sel et poivre

Préparation de la recette :

Emincer les blancs de poireaux et les faire revenir longtemps dans du beurre jusqu'à ce qu'ils roussissent. Faire revenir le saumon dans un peu de matière grasse à la poêle. Beurrer un plat et y poser successivement une plaque de lasagne puis par-dessus tout le saumon fumé et à nouveau une plaque de lasagne. Arrêter la cuisson des poireaux et les disposer sur la dernière couche de lasagne et recouvrir de la lasagne. Recouvrir la couche de lasagne par le saumon émietté, le napper de béchamel et d'une dernière plaque de lasagnes. Sur la dernière couche de lasagne, verser le restant de béchamel, parsemer de gruyère râpé et cuire 30 mn à four moyen / chaud (thermostat 6/7).

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 10

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
carotte orange	kg	2.30 €		0.00 €	0.8	1.84 €
poireau	kg	2.70 €	1	2.70 €	1.4	3.78 €
épinard	kg	4.20 €	0.5	2.10 €	0	0.00 €
betterave cuite	kg	3.70 €		0.00 €	0.4	1.48 €
pomme de terre	kg	1.60 €	1	1.60 €	1.5	2.40 €
radis botte	Unité	1.20 €			1	1.20 €
mesclun	kg	11.50 €	0.15	1.73 €	0.2	2.30 €
				8.13 €		13.00 €



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)

### Commandes de caissettes de viande de porc AB

Comme à la fin de l'année 2014, vous allez pouvoir passer commande de caissettes d'environ 11kg de viande de porc certifiée Agriculture Biologique. Dominique Houget, producteur à Bourbarré (35) vous propose une nouvelle fois un assortiment de qualité (côtes, escalopes, rôti, saucisses, chipo, etc...). Le tarif de ces colis (de plus ou moins 11kgs) est de 12€/kg.

La commande se fait uniquement via le lien doodle qui vous a été envoyé par mail.

Les colis seront à récupérer la semaine du 16 mars (jour à confirmer) de 17h à 19h30 directement aux Jardins du Breil. Paiement à la réception.

Cette commande est ouverte aux personnes non adhérentes, n'hésitez pas à en parler autour de vous.

Vous avez jusqu'à dimanche pour vous inscrire sur le doodle.