



Velouté de patidou

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 patidous
- 1 céleri-rave
- 75 cl de lait
- sel, poivre
- muscade

Préparation de la recette :

Epluchez puis émincez l'oignon. Coupez le céleri-rave et les patidous en morceaux. Otez les pépins des patidous. Faites cuire les légumes à la

vapeur pendant 20 mn.

Après cuisson écrasez le tout et réduisez en purée en ajoutant le lait au fur et à mesure. Salez, poivrez et assaisonnez de muscade râpée. Versez dans une casserole et faites chauffer sur feu doux.

Servez aussitôt.

Quiche aux navets nouveaux

Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- environ 300 g de navets
- environ 100 g de champignons
- du lard fumé
- du cumin

Pour l'appareil à quiche:

- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- noix de muscade

Pour la pâte brisée:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- un peu d'eau

Préparation de la recette :

Eplucher les navets et les tailler en bâtonnets; les faire cuire dans de l'eau bouillante. La cuisson est rapide et les navets doivent rester fermes.

Les faire revenir à la poêle ensuite avec un peu d'huile. Ajouter le cumin dès qu'ils sont beaux.

Faire revenir les champignons et le lard dans une autre poêle.

En fin de cuisson, mettre le tout dans la même poêle pour mélanger les goûts.

Foncer un cercle à tarte.

Garnir le fond de la quiche avec les navets, les champignons et le lard.

Verser l'appareil à quiche.

Faire cuire à 180°, thermostat 6, pendant environ 40 min selon votre four

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 11

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Mon-tant	Q	Montant
patidou	kg	2.80 €		0.00 €	0.4	1.12 €
oignon jaune	kg	2.60 €	0	0.00 €	0.5	1.30 €
épinard	kg	4.20 €	0.5	2.10 €	0.7	2.94 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0.4	1.48 €	0	0.00 €
pomme de terre	kg	1.60 €	1	1.60 €	1.1	1.76 €
navet botte	Unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
mesclun	kg	11.50 €	0.15	1.73 €	0.2	2.30 €
ail	kg	8.00 €	0	0.00 €	0.2	1.60 €
				8.91 €		13.02 €



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

Nouvelle commande pour des caissettes de viande de porc biologique

Comme avant les fêtes, Dominique Houget, producteur installé à Bourgbarré (35), vous propose ses caissettes de viande de porc biologique. Environ 11kg à 12€ le kg, récupérable aux Jardins du Breil le 27 mars, les commandes seront à régler lors de leur réception.

Vous pouvez passer commande jusqu'au lundi 16 mars au soir en remplissant le formulaire que vous avez dû recevoir par mail. Si aucun mail ne vous est parvenu, n'hésitez pas à nous contacter à paniers@jardinsdubreil.fr

Les stocks en baissent

Ce n'est pas un scoop, les mois de mars et avril sont les plus durs pour les maraîchers. Stocks hivernaux au plus bas, cultures printanières encore en terre. Nous faisons notre maximum pour que votre panier reste malgré tout varié et agréable chaque semaine!