

Bricks aux poireaux

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

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 6 feuilles de brick
- 250 g de thon en boîte
- 2 poireaux "moyens"
- 1 cuillère à café de curry
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 oeuf
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C. Emincer les poireaux finement. Les faire cuire à feu doux dans une poêle avec un peu de matière grasse (20 min). Saler et poivrer. Dans un saladier émietter le

thon, mettre le curry, la crème et l'oeuf. Bien mélanger. Couper une feuille de brick en deux. Chaque 1/2 feuille vous servira à faire un triangle. Plier la 1/2 feuille en deux dans le sens de la longeur. Vous obtenez ainsi un rectangle de 4 cm de haut sur 25 de long. A 2 cm du bord de droite, déposer 1 cuillère à café de mélange au thon, puis par dessus une cuillère à café de poireaux. Rabattre le coin inférieur droit qui dépasse, puis former votre triangle en rabattant votre préparation successivement vers le haut, puis vers le bas, vers le haut etc... pour former le triangle (comme des samossas). Sceller le triangle avec du blanc d'oeuf. Poser vos triangles ainsi formés (12) sur un plat à tarte et faire cuire 20 mn à 180°C. Servir dès la sortie du four, avec une salade.

Gâteau de crêpes aux épinards

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte à crêpe ou à galette (pour 12 crêpes)
- 500 g d'épinards
- 40 cl de sauce béchamel
- 150 g de gruyère râpé
- 20 g de beurre

Préparation de la recette :

Préparer une douzaine de crêpes non sucrées. Cuire des épinards. Préparer une sauce béchamel.

Tartiner les crêpes avec les épinards, superposer les crêpes les unes sur les autres dans un plat à gratin, recouvrir ce gâteau de béchamel, saupoudrer généreusement de gruyère râpé, garnir de morceaux de beurre et faire gratiner.

Peut se préparer à l'avance, dans ce cas réchauffer le gâteau avant de le gratiner. Ne pas utiliser de micro-ondes

LE PANIER

DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 14

| Légumes | Unité | P. U. | Panier DUO | | Panier FAMILLE | |
|------------------------|-------|---------|------------|---------|----------------|---------|
| | | | Q | Montant | Q | Montant |
| ciboulette | Unité | 1.00 € | 0 | 0.00 € | 1 | 1.00 € |
| bette | Unité | 2.00 € | 1 | 2.00 € | 0 | 0.00 € |
| mâche | kg | 11.50 € | 0.15 | 1.73 € | 0.2 | 2.30 € |
| épinard | kg | 4.30 € | 0 | 0.00 € | 1 | 4.30 € |
| poireau | kg | 2.70 € | 0.75 | 2.03 € | 1 | 2.70 € |
| courge longue de Nice* | kg | 2.30 € | 1 | 2.30 € | 1.2 | 2.76 € |
| | | | | 8.05 € | | 13.06 € |



RESEAU COCAGNE



Courge longue de Nice

Provenance: Jardin de Cocagne « le Pays fait son jardin » au Theil-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine), Agriculture Biologique.

Dans le cadre d'un échange de légumes

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

Vendredi dernier, les adhérents qui avaient commandé sont venus retirés leurs caissettes de viande de porc certifiée AB aux Jardins du Breil. L'occasion de rencontrer le producteur Dominique et d'échanger sur son métier. Merci à lui et merci à vous pour ce moment sympathique!

