

Soupe aux fanes de navets

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes
Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 50 g de beurre
- fanes de 2 bottes de navets
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1,5 l d'eau
- muscade
- sel et poivre

Nettoyer les fanes et les égoutter. Les faire venir dans le beurre chaud, assaisonner et saupoudrer de muscade. Verser l'eau et la maïzena, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h.

Mixer et ajouter les jaunes d'œufs mélangés à la crème fraîche. Servir accompagné de croûtons

Parmentier de chou fleur au chèvre

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de bœuf haché
- 250 g de farce à légumes
- 2 tranches de pain de mie
- 2 œufs
- 1 courgette
- un chou fleur
- 1/2 buchette de fromage de chèvre
- fromage râpé
- 200 g de lardons fumés
- paprika, persil, poivre blanc, muscade,

Dans un grand bol, mélanger le haché et la farce à légumes à la main.

Emietter le pain de mie, ajouter les deux œufs entiers et les lardons fumés.

Epicer selon le goût (paprika, persil, poivre blanc, muscade, thym...).

Préparation du chou fleur:

Retirer les feuilles.

Découper le chou-fleur en bouquets et les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Essorer et retenir.

Préparation finale:

Déposer la préparation de haché dans un fond de plat anti-adhérent pour le four.

Découper des lamelles de courgette (préalablement vidée de son centre) et les disposer au dessus du haché.

Disposer les bouquets de chou fleur cuit par dessus.

Découper des rondelles de fromage de chèvre et les poser sur les bouquets de chou fleur.

Parsemer le tout de fromage râpé pour le gratin.

Mettre au four pendant 30 minutes à 220°C (thermostat 7).

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 17

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
oignon blanc	Unité	2.20 €	1	2.20 €	1	2.20 €
navet	Kg	3.50 €	0	0.00 €	1	3.50 €
salade	Unité	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
persil	Unité	1.10 €	0	0.00 €	0	0.00 €
radis botte	Unité	1.20 €	1	1.20 €	1	1.20 €
poireau	kg	2.70 €	0	0.00 €	1	2.70 €
blette	unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
carotte	kg	2.30 €	0.5	1.15 €	0	0.00 €
chou-fleur	kg	2.20 €	0.7	1.54 €	1	2.20 €
total				9.09 €		14.80 €



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

L'équipe est au complet !!

Manon, 17ème salariée, arrivera le 4 mai.

Bonne nouvelle pour vos cette semaine !

Le soleil brille enfin généreusement, les légumes, toutes variétés confondues, ont connu une croissance accélérée. Résultat : plutôt que d'en perdre, nous avons décidé de compléter vos paniers qui affichent un total supérieur au prix fixé.

INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT VOS PANIERS

LE JEUDI 14 MAI ETANT FERIE, TOUS LES PANIERS HABITUELLEMENT LIVRE CE JOUR SERONT AVANCES AU MERCREDI 13 MAI