



## Chou rouge et châtaignes

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

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- un demi ou 3/4 de chou rouge
- 300 g de châtaignes
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Plonger les châtaignes dans une casserole d'eau, porter à ébullition. Laisser quelques minutes puis égoutter. Laisser refroidir

Pendant qu'on procède à l'épluchage des châtaignes, faire précuire le chou à la vapeur ou le blanchir rapidement 5 à 10 min.

Réserver.

Dans une cocotte en fonte avec couvercle, couper l'oignon et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive, ajouter le chou, les châtaignes épluchées, le sel, le poivre et le verre de vin blanc.

Couvrir et laisser cuire le tout à feu doux environ 20 min.

Surveiller et rajouter un peu d'eau en cours de cuisson si besoin car les châtaignes absorbent les liquides.

Servir chaud dans des verrines ou dans de petits plats individuels.

## Tatin de céleri

Temps de préparation : 25 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 céleri rave
- 1 pâte feuilletée
- 1 carotte
- 1 courgette
- huile

Préparation de la recette :

Préparer une purée avec le céleri. La purée doit être assez épaisse et sèche, si elle est trop liquide, ajouter un jaune d'œuf.

Faire revenir dans l'huile des ron-

nelles de carottes et de courgettes.

Tapisser le fond de 4 petits moules à tarte avec les rondelles de légumes alternées (une carotte, une courgette, une carotte...).

Étaler par-dessus la purée de céleri bien tassée.

Découper 4 ronds de pâte feuilletée et les disposer sur les moules à tartes, par-dessus la purée.

Cuire à four chaud jusqu'à ce que la pâte soit dorée et montée.

Servir chaud avec une salade verte, ou en accompagnement d'un gibier. Bon appétit !!

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 3

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Mon-tant	Q	Mon-tant
chou rouge	kg	2.20 €	1	2.20 €	1.5	3.30 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0	0.00 €	0.4	1.48 €
échalotte	kg	5.20 €	0.1	0.52 €	0.2	1.04 €
persil	Unité	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
mesclun	kg	11.50 €	0.15	1.73 €	0.2	2.30 €
radis red meat	kg	2.40 €	0.3	0.72 €	0.4	0.96 €
pomme de terre	kg	1.60 €	0.5	0.80 €	1	1.60 €
céleri rave	kg	2.50 €	0.4	1.00 €	0.5	1.25 €
<b>total</b>				<b>7.97 €</b>		<b>12.93 €</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)

### Encore des places pour de nouveaux adhérents

Un ami est intéressé par les paniers? Il est encore temps! S'il nous contacte de votre part, nous vous offrons un panier. De même, nous pouvons créer de nouveaux dépôts, ouverts à tous ou réservés aux salariés d'une entreprise. Alors n'hésitez pas à en parler autour de vous!

