

Gratin de haricots verts aux champignons

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 600 g de haricots verts
- 250 g de champignons
- 80 g de gruyère râpé
- le jus d'1 citron
- 25 cl d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 20 g de farine
- 1 pincée de noix muscade râpée
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Laver, éplucher et émincer les champignons.

Dans une casserole, porter l'eau, le jus du citron et 20 g

de beurre à ébullition. Assaisonner et y faire cuire les champignons pendant 5 min. Égoutter et tamiser le jus de cuisson.

Dans un saladier, mélanger intimement le beurre avec la farine.

Faire cuire les haricots verts dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 min. Rafraîchir sous l'eau froide et égoutter.

Dans un bol, mélanger le jus de cuisson des champignons et le beurre manié. Ajouter le gruyère râpé, le jaune d'œuf, la crème fraîche, quelques râpures de noix muscade et du poivre.

Beurrer un plat et y déposer les haricots verts et les champignons. Napper de sauce et faire gratiner au four.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 36

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
salade	unit&	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
poivron	kg	3.70 €		0.00 €	0.5	1.85 €
tomate cerise	kg	6.50 €	0.2	1.30 €	0.3	1.95 €
haricot	kg	6.90 €	0.5	3.45 €	0.8	5.52 €
courgette	kg	3.90 €		0.00 €	0.5	1.95 €
potimarron	unité	2.20 €	1	2.20 €		
ciboulette	Unité	1.10 €		0.00 €	1	1.10 €
				8.05 €		13.47 €



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

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Temps d'automne, production au ralenti

La brusque chute des températures a eu un effet négatif sur bon nombre de cultures. La production de tomate a ralenti, tout comme celles d'aubergine et de courgette qui sont même proche de la fin. Sans compter sur l'humidité qui commence à faire des dégâts, mildiou notamment.

Mais heureusement, la production de courge s'annonce abondante et vous découvrirez cette semaine les premiers potimarron à déguster en purée, soupe, gratin, etc...

Cette semaine, si le temps le permet, nous commencerons également à récolter les pommes de terre de conservation. Et alors que nous bichonnons les cultures hivernales (navets, choux, etc.) quelques semis restent à réaliser comme la mâche, la roquette, la moutarde et autres légumes feuilles.

Ce samedi nous répondrons à l'invitation de la Ferme de la Harpe pour participer à leur journée Portes Ouvertes!